

Innolact presentará en Alimentaria sus nuevos productos Quescrem

Dará a conocer sus innovaciones para la industria de la alimentación, así como el primer queso crema ecológico nacional y una línea gourmet, estos últimos dirigidos al consumidor final

La empresa lucense Innolact estará presente en Alimentaria 2012, la feria de la Alimentación más importante en el sector de la alimentación del territorio nacional. Esta ocasión será aprovechada por los responsables de la empresa para presentar a los asistentes las últimas novedades desarrolladas por esta empresa, especializada en la elaboración de queso crema con destino industrial, hostelero y gran consumo.

Quescrem plus es un queso crema dirigido al sector industrial que entró en el mercado a finales del año pasado. Un desarrollo innovador le permite a este producto mantener todas sus cualidades y consistencia durante los procesos de congelación y calentamiento extremos. Además, su textura delicada admite el bombeado y la dosificación también en frío. Actualmente, este producto está disponible para su modificación de sabor y textura según las necesidades del cliente admitiendo las gamas natural, ajo y perejil, tomate y albahaca, cebollino, queso Camembert, queso curado, queso de cabra, queso azul y Cheddar.

Dirigidos al gran consumo, donde Quescrem está volcando sus más recientes innovaciones, presentarán Quescrem Bio, el primer queso crema ecológico nacional, elaborado en alianza con The Bio Factory.

Además de estar elaborado sólo con materiales de producción ecológica, Quescrem BIO es un queso crema de gran cremosidad, sabor natural y con un 55% menos de grasa. Sus propiedades le permiten ser apto también para celíacos.

Finalmente, llevarán también a Alimentaria una nueva gama de productos de reciente creación, que todavía están dando sus primeros pasos en el mercado del gran consumo. Se trata de una nueva línea de quesos de untar de calidad gourmet con sabores muy diferenciados.

Esta empresa lucense, especializada en queso crema, sigue avanzando en su estrategia de innovación con productos de alta calidad destinados al sector de la alimentación, tanto en hostelería, como en industria y gran consumo. Desde el inicio de su actividad, en 2006, mantiene un ritmo de crecimiento anual que alcanza el 40% y está presente ya en 8 países.

Todos los productos de esta empresa han sido creados en el departamento de

innovación de la empresa y en colaboración con el Aula de Productos Lácteos. Su sello distintivo es la innovación, por lo que ha sido reconocida como una de las 20 empresas innovadoras de éxito en Galicia en el libro 'Innovación Empresarial en Galicia. 20 casos de éxito'.

ALIMENTARIA 2012

Alimentaria, el salón internacional de la Alimentación y las Bebidas, se celebrará del 26 al 29 de marzo en Fira de Barcelona, recinto Gran Vía. En una superficie de 94.500 metros cuadrados, un total de 4.000 empresas del sector de la alimentación de 75 países darán este año a conocer sus principales novedades.

Innolact estará en Interlact, en el stand 4-B-50, junto al resto de empresas del sector lácteo gallego.
