

Quesos: La Carreta

CATALOGO COMERCIAL

**Queso directo de fábrica
para negocios que
necesitan sabor,
rendimiento y abasto
confiable.**





¿Quiénes **somos**?

Somos una quesería mexicana con más de 30 años elaborando quesos para familias, negocios y clientes de reventa.

Trabajamos con procesos cuidadosos y atención cercana para ofrecer productos con sabor, rendimiento y consistencia.

Nuestro objetivo es ser un aliado confiable para negocios que necesitan buen producto, precio competitivo y abasto constante.



Calidad

Ingredientes seleccionados y procesos estrictos.



Tradicion

Recetas artesanales que respetan el sabor autentico.



Confianza

Cumplimos lo que prometemos, siempre.

Queso pensado para negocios

Te ayudamos a cuidar tu margen,
mantener tu operación y ofrecer
productos con sabor constante.

1

Mejor margen

Precios competitivos para cuidar la rentabilidad de tu negocio

2

Abasto confiable

Entregas programadas para que no te quedes sin producto.

3

Calidad consistente

Mismo sabor, textura y rendimiento en cada pedido.

4

Variedad de productos

Opciones para reventa, cocina, pizzas, antojitos y hotelería.

5

Atencion personalizada

Te recomendamos producto y formato según tu operación.



Soluciones por tipo de cliente

Quesos pensados para cada giro.



Pizzerias

Quesos con buen fundido, cobertura, dorado e hilo para negocios que necesitan consistencia en cada horneada.



Taquerías y antojitos

Quesos prácticos y rendidores para negocios de alto volumen que necesitan gratinado, sabor y control de porciones.



Restaurantes y hoteles

Productos versátiles, confiables y bien presentados para cocina diaria, desayunos, buffets, banquetes y platillos a la carta.



Cremerías, minisupers, foráneos y distribuidores.

Variedad, precio competitivo y productos de buena rotación para negocios que venden al público o distribuyen a otros clientes.



Para taquerías **y antojitos**

Quesos prácticos y rendidores para tacos, gringas, quesadillas, papas asadas, enchiladas, sopes, alambres y platillos gratinados.

Mejor rendimiento por kilo, **preparación más rápida** y **sabor constante** en cada porción.

Nuestros Quesos

Variedad de quesos para cada necesidad.



Asadero

Sabor suave y excelente fundido, ideal para platillos calientes, gratinados y antojitos.



Taquero

Gran rendimiento y fundido uniforme, pensado especialmente para tacos, quesadillas y gringas.



Oaxaca

Sabor tradicional y hebra perfecta para quesadillas y antojitos mexicanos.



Para **pizzerías**

Quesos pensados para tu operación diaria: buen sabor, consistencia, excelente rendimiento, con posibilidad de gratinar o fundir.

En presentación ya rallado para agilizar tu operación o en barra para que hagas tus propias mezclas.

Mejor rendimiento por kilo, **preparación más rápida** y **sabor constante** en cada porción.

Nuestros Quesos

Variedad de quesos para cada necesidad.



Pizzero

Cobertura uniforme, buen gratinado y excelente rendimiento.



3 Quesos

Mezcla equilibrada que combina sabor, cremosidad y gratinado.



Manchego

Sabor versátil con un fundido ideal para hamburguesas, pizzas y gratinados.

Nuestros Quesos

Variedad de quesos para cada necesidad.



Mozzarella

Sabor delicado, gran elasticidad. Perfecto para pizzas y platillos horneados.



Cheddar

Sabor intenso, color atractivo y textura cremosa para hamburguesas, nachos y papas asadas.



Mix Premium

Mezcla de quesos seleccionados para lograr mayor sabor y gratinado.

Nuestros Quesos

Variedad de quesos para cada necesidad.



Parmesano

Sabor intenso, ideal para terminar pastas, pizzas, ensaladas y gratinados.



Gouda europeo

Sabor profundo y cremoso, con excelente fundido para preparaciones gourmet.



Pepperoni

Sabor especiado y ligeramente ahumado, ideal para pizzas y snacks.



Caso de éxito

Nuestro objetivo es ayudarte a mejorar la rentabilidad de tu negocio, no solo venderte queso.

Uno de nuestros clientes redujo \$15 por kilo su costo de queso al elegir uno de nuestros productos, resultando en mejor rendimiento, sabor y consistencia para sus platillos.

Con un consumo semanal de 50 kilos, este ajuste representa un ahorro aproximado de: \$39,000 al año.

Dependiendo del producto, volumen y aplicación algunos clientes han logrado ahorros de entre \$5 y \$25 por kilo.

Pequeñas mejoras en cada compra pueden convertirse en un ahorro importante para tu negocio.

¿Cómo trabajamos?

Un proceso sencillo y confiable.



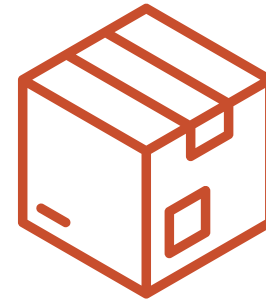
Contacto

Cuentanos las necesidades de tu negocio.



Cotizacion

Te enviamos precios y opciones a tu medida.



Pedido

Confirmas tu pedido (24 hrs antes) y acordamos tu entrega.



Entrega

Entregamos en tiempo y forma programada.



Seguimiento

Estamos contigo para asegurar satisfaccion.

Recomendaciones / **conservación**

Cuida la calidad, mantén el sabor.

1



Refrigeracion

Mantener entre 2 C y 6 C. No congelar.



Empaque

Conservar en su empaque original bien cerrado.



Rotacion

Hacer siempre uso de Primeras Entradas - Primeras Salidas



Higiene

Mantener area de trabajo limpia y utensilios adecuados.



Buen Manejo = Mejor Rendimiento y Mayores Ganancias

1

Atención a nuevos clientes

833 281 9029

2

Correo

ventas@lacarretaquesos.com

3

Sucursales

- Carretera Tampico-Mante
- Av. Jalisco
- Centro de Altamira
- Central de Abastos
- Fábrica

Hablemos

y llevemos lo mejor del queso
a tu negocio.

