



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

# Don Beto

“ Desde los frescos campos donde pastorea nuestro ganado, llevamos a su mesa un producto elaborado con pasión. ”

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS

The logo for Don Beto is written in a bold, orange, cursive script. The letters are thick and have a slight 3D effect with a gradient from light to dark orange. The 'D' is particularly large and stylized, followed by 'on' and 'Beto'.

Quesos Don Beto es una empresa familiar que surgió como un medio de subsistencia, pero que hoy, después de 20 años, da empleo a más de 25 personas. Nuestros pilares fundamentales son la calidad y el buen servicio.

Parte de nuestra esencia es ofrecer un producto muy tico, que viene de las entrañas de un lugar rural con costumbres muy arraigadas. Tenemos una esencia muy nacional, pero con estándares de calidad internacionales.

Llevamos a su mesa lo mejor de nuestros productos ¡Buen provecho!

## NUESTRA MISIÓN

Producir y distribuir productos lácteos de alta calidad, excelente sabor y elaborados de manera inocua, mediante un eficiente servicio de entrega y satisfaciendo las necesidades gastronómicas de nuestros clientes.

## NUESTRA VISIÓN

Producir y comercializar productos lácteos, aumentando la capacidad de producción de nuestra planta y mejorando la tecnología, para así lograr una mayor cobertura del mercado, tanto dentro como fuera de Costa Rica.



*Don Beto*



## QUESO “PIZZERO”

Es un queso de pasta hilada y elástica, de sabor suave. Se utiliza para pizzas, nachos, lasagna, y otros.



## QUESO MOZZARELLA

Es un queso de pasta hilada y elástica, de corta maduración. Viene en bloques o rallado de color amarillo claro, con un sabor suave. Se utiliza en pizza, nachos, lasagnas, emparedados y cualquier platillo con queso gratinado, debe mantenerse en refrigeración para su preservación.



*Don Beto*



## QUESO PIZARELLA

Es un queso de pasta hilada y elástica, de sabor suave. Se utiliza especialmente para la preparación de pizzas



## QUESO PROVOLA AHUMADA

Son bolitas de mozzarella ahumada en presentación de 125g. Ahumadas de forma artesanal, de color café fuerte en el exterior y almendra pálido en su interior, blando al gusto y de maduración corta. Por ser un queso de pasta hilada su uso es muy variado. Puede utilizarse tanto en ensaladas como en entradas calientes, gratinado, tablas de queso; además, por su sabor suave se utiliza en la elaboración de pizzas, emparedados fríos o calientes y se comporta bien en el horno o a la plancha.



## QUESO MOZZARELLA FRESCA

Es un queso fresco, de pasta hilada, de contextura blanda y elástica. Su forma es redonda y su sabor es suave, de color blanco y debe estar sumergida en ácido láctico para su preservación.

Se utiliza en la elaboración de ensaladas (principalmente la capresse). También se utiliza para hacer emparedados, pizzas y muchos otros platillos. Se puede comer gratinada o fría en su estado natural. Encuéntrela en presentaciones de 20g, 50g y 125g.



*Don Beto*



## QUESO RICOTTA

Queso de color blanco, textura grumosa y un sabor suave; casi neutro, por lo que puede ser utilizado tanto en platillos salados, como canelones o ravioles rellenos con ricotta y espinaca; o en postres como el cheese cake o el pie de ricotta.



## QUESO TIPO PROVOLONE

Queso de sabor suave y textura casi cremosa, que se va acentuado con el paso de los meses. Posee una maduración de 2 a 5 meses.



## QUESO TIPO PARMESANO

Es un queso de consistencia dura moderada y textura granulada, de color amarillo pálido. Se ajusta a las características del queso parmesano; de aroma intenso con un sabor prolongado y levemente picante. Maduración mayor a 6 meses.



*Don Beto*



## QUESO PALMITO

Es un queso de pasta hilada y elástica, arrollado de forma manual, de textura cremosa y con un sabor suave al paladar.

Queso típico costarricense, principalmente producido en la zona de Zarcero y San Carlos. Se puede comer en gallos, con una buena tortilla caliente, en emparedados, pizza, lasagna y ensaladas.



## MOZZARELLA ESPECIAL AHUMADA

Queso de pasta hilada de sabor suave y tierno, ahumado con humo natural. De color café en su exterior y amarillo paja por dentro, viene en bloques o rallado. Por ser un queso de pasta hilada su uso es muy variado.

Puede utilizarse en entradas calientes, gratinado, en tablas de queso, pizzas, emparedados fríos o calientes y se comporta bien en el horno o la plancha.

*Don Beto*



## QUESO SEMIDURO PASTEURIZADO

Queso típico bajo en grasa, desarrollado para consumirlo frito, pero se puede consumir crudo. Posee un sabor más neutro por su bajo nivel de grasa. De rápido consumo.



## QUESO SEMIDURO ARTESANAL

El típico queso semiduro de consistencia y sabor fuertes, se puede consumir frito o crudo. De rápido consumo.



## QUESO MOLIDO PANADERO

Queso molido con un mayor porcentaje de humedad, con un secado rápido (diez días). Puede utilizarse en la elaboración de panes, rociándolo encima para darle el delicioso sabor característico del queso horneado, o en tortillas con queso y bizcochos.



## QUESO MOLIDO SECO

Queso seco con un bajo porcentaje de humedad, puede utilizarse como un adicional en la pizza, en bizcochos y tortillas con queso. Cuenta con un proceso de secado de más de dos meses.



## NATILLA DON BETO

Nuestra natilla es elaborada con crema y cultivos lácticos, con el tradicional sabor casero.



## MANTEQUILLA DON BETO

Es un producto de alta calidad, elaborada artesanalmente y es especial para cocinar.



*Don Beto*

*Don Beto*

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

*Don Beto*

Para Pedidos:

Tel: 2463 - 1617

☎ 8403 - 6403

<https://www.quesosdonbeto.com/>

