



**COLOGIANO**

★ CALIDAD PREMIUM ★

TODOS LOS *SABORES* EN UN QUESO



# TAMBO MARABUNTA

**Somos una pequeña empresa de manejo familiar dedicada a la producción de leche y elaboración en queso artesanal.**

MARABUNTA está ubicado en el departamento de San José, 5ta. sección policial, Paraje Pantanoso, a 12 km de Pueblo Cufre (Colonia) y a 18 km de la ciudad de Ecilda Paullier (San José), justo en el límite departamental San José, Colonia.

Todos los procesos se realizan en el predio -no existe tercerización-, por lo que la leche producida es íntegramente transformada en productos de primera calidad a través de la labor de recursos humanos altamente calificados y especializados.

El predio cuenta con 52 has, de las cuales unas 45 has entre callejones y aguadas se destinan a sembrar pasturas para la alimentación de las vacas en producción.

## ALIMENTACIÓN

El objetivo principal del establecimiento es cuidar la alimentación animal y el manejo de las pasturas, buscando el equilibrio entre alimentación adecuada y supervivencia vegetal.

La base nutricional del ganado es principalmente a base de praderas de leguminosas y gramíneas (alfalfa, trébol y Dactylis, cebadilla). Se realiza el pastoreo rotativo 2 veces al día. Fuera de las horas de ordeño los animales permanecen en el campo.



## PRODUCCIÓN ANIMAL

Se crían todos los terneros tanto machos como hembras, alimentándolos en sus primeras semanas con leche, pasturas y ración, para luego que tienen cierta madurez fisiológica, ofrecerles suero de queso, pasturas y ración. Se busca así un destino para la alimentación.

No menos importante es el reciclaje del suero ya que con ese manejo se evitan problemas de contaminación.



## PROCESO DE ELABORACIÓN DE QUESOS COLOGIANO

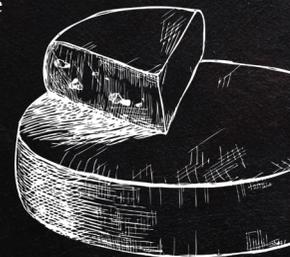
El ordeño se realiza en horas de la mañana (5:00 am) y tarde (16:00). En ese momento se cosecha la leche que va directo a las tinas de acero inoxidable, donde será procesado de forma artesanal en queso Sbrinz.

Para producir el queso, la leche ordeñada es vertida en la tina donde se inicia con el proceso de agregado de fermentos y cuajos naturales. Posteriormente, respetando los tiempos que el producto requiere, la

cuajada es cortada en pequeños trozos hasta llegar al tamaño característico de este tipo de queso.

Para finalizar es cocinado, reposado, pescado y moldeado, y se lleva a la prensa donde por presión se elimina el suero de queso excedente.

El queso COLOGIANO es llevado a cámara, donde como mínimo será madurado de 4 meses.





## SOBRE COLOGIANO®

Nuestro proyecto, está basado en un tambo pequeño y familiar, MARABUNTA, que está ubicado en Pantanoso, San José, cerca de Pueblo Cufre.

Utilizando ganado seleccionado por su aptitud quesera de las principales razas que se encuentran en Uruguay (Holando, Jersey y Normando), de excelente genética y alimentadas a pasturas, creamos una línea completa de queso rallado en donde se hace énfasis en su calidad de Natural y Artesanal, además de que se buscará innovar en packaging y nuevas presentaciones y combinaciones.

Nuestra propuesta está basada en la incorporación de valor agregado a la leche producida en el establecimiento. El producto estará sostenido en el manejo completo de todo el proceso productivo, desde la crianza de terneros hasta el procesado y madurado de 4 a 6 meses de queso Sbrinz, y su posterior rallado y empaquetado.



COLOGIANO

★ CALIDAD PREMIUM ★

## QUESO RALLADO

Elaborado con queso semiduro tipo Sbrinz con un mínimo de estacionado de 4 meses, una variedad con carácter y sabor intenso, ligeramente aromático y picante.

Nuestro establecimiento produce y procesa toda la leche utilizada, cuidando la sanidad y alimentación de los animales para asegurar materias primas de primerísima calidad.

*El queso rallado es un gran compañero, no sólo como materia prima de muchas preparaciones, rellenos y comidas, sino también por su utilización estética como en el tan agradable gratinado, así que su poder en la cocina no solo alcanza al tacto bucal -textura- y al paladar, sino que además es muy poderoso en su efecto visual*





## PRODUCTOS & PRESENTACIONES

Fino | En Hebras | En Lascas

*Nuestros quesos son elaborados con queso semiduro tipo Sbrinz con un mínimo de estacionado de 4 meses, una variedad con carácter y sabor intenso, ligeramente aromático y picante.*

*Nuestro establecimiento produce y procesa toda la leche utilizada, cuidando la sanidad y alimentación de los animales para asegurar materias primas de primerísima calidad.*



### QUESO RALLADO COLOGIANO® 25G

**Presentación:** Fino | En Hebras

*Presentación:* Fino | En Hebras

*Packaging:* Doypack Kraft con ventana tamaño: 14,5cm x 8,5cm x 5cm (ventana).

*Usos:* Ideal para uso individual, para acompañar platos en locales gastronómicos.



### QUESO RALLADO COLOGIANO® 40G

Presentación: Fino | En Hebras

Packaging: Doypack Kraft con ventana tamaño:  
18,5cm x 11cm x 7cm (ventana).

Usos: Ideal para uso individual, para acompañar platos en locales gastronómicos.



### QUESO RALLADO COLOGIANO® 240G

Presentación: Fino | En Hebras

Packaging: Doypack Kraft con ventana tamaño:  
27cm x 16cm x 8cm (Ventana).

Usos: Ideal para uso familiar.



### QUESO RALLADO COLOGIANO® 80G

Presentación: Fino | En Hebras

Packaging: Doypack Kraft con ventana tamaño:  
18,5cm x 11cm x 7cm (Ventana).

Usos: Ideal para uso familiar.



### QUESO RALLADO COLOGIANO® 500G

Presentación: Fino | En Hebras | En Lascas

Packaging: Doypack Kraft con ventana tamaño:  
29cm x 18cm x 9cm (ventana).

Usos: Ideal para uso familiar.



### QUESO RALLADO COLOGIANO® 160G

Presentación: Fino | En Hebras | EN LASCAS

Packaging: Doypack Kraft con ventana tamaño: 22,5cm x  
13cm x 7cm(ventana).

Usos: Ideal para uso familiar.



### QUESO RALLADO COLOGIANO® 1000G

Presentación: Fino | En Hebras | En Lascas

Packaging: Doypack Kraft con ventana tamaño:  
34cm x 25cm x 6cm (Ventana).

Usos: Ideal para consumo familiar, y también para personas que utilizan queso rallado para cocinar y/o en elaboraciones caseras.



• CALIDAD PREMIUM •

Camino vecinal s/n.- Paraje Pantanoso, San José | Uruguay | Tel.: +598 98 056 904 | Email: info@cologiano.com.uy

[www.cologiano.com.uy](http://www.cologiano.com.uy)