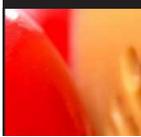
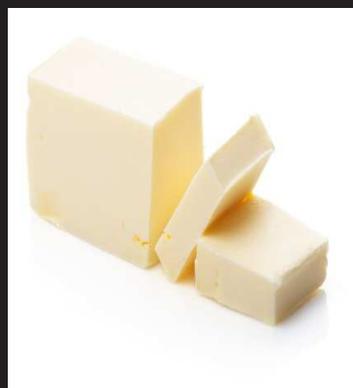




LÁCTEOS ARGENTINOS CATÁLOGO DE EXPORTACIÓN



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



PRODUCTOS LÁCTEOS DE GRAN CALIDAD

Alto valor biológico

La excelencia de nuestros productos lácteos comienza en el campo. Argentina tiene 10 mil establecimientos productores de leche, aproximadamente 1.6 millones de vacas lecheras, con un sistema de producción pastoril, amigable con el ganado y el medio ambiente. En nuestros rebaños no se utilizan hormonas y son libres de brucelosis, tuberculosis y BSE (encefalopatía espongiforme bovina) según la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE, por sus siglas en inglés). La lechería pastoril se combina con una alta tecnología de procesos e insumos que permite obtener una leche natural de altacalidad respetando todas las normas internacionales.

También hay 670 industrias georreferenciadas que procesan 27 millones de litros de leche diariamente. Se elabora una gran variedad de quesos, debido a la alta cultura quesera adquirida por la inmigración europea arribada a Argentina desde finales del siglo XIX hasta principios del XX.

Nuestros principales productos de exportación son: leche entera en polvo, suero de leche y quesos en sus diferentes presentaciones (pasta dura, semidura y blanda). En 2018, se exportaron 334.000 toneladas de productos lácteos a 69 países.

Naturaleza y tecnología

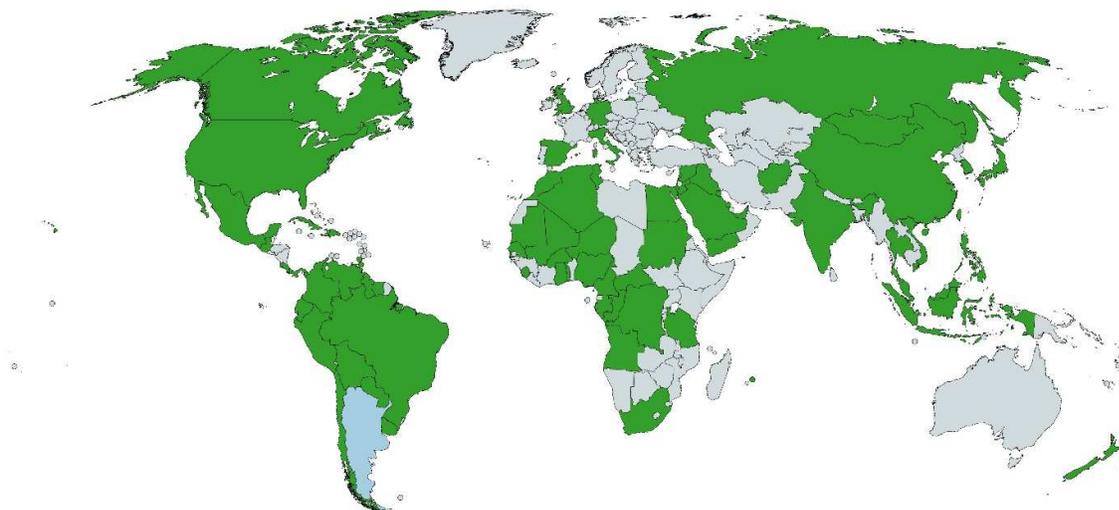
Calidad amigable con el medio ambiente

Deliciosamente saludable

DESTINOS DE EXPORTACIÓN – AÑO 2018

Productos argentinos en el mundo

Durante 2018, Argentina exportó sus productos lácteos a 75 países en América, Europa, Asia, África y Oceanía.



LECHE EN POLVO

Producida a partir de la eliminación del agua de leche fluida pasteurizada.

Utilizada tanto para ser consumida en forma directa como leche reconstituida o como ingrediente de productos alimenticios para la industria y la gastronomía.

Vida útil: 12-15-18-24 meses.

Conservación: No requiere refrigeración. Almacenar en lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz solar.

Presentación: Se comercializan en envases de 500 gr; bolsas de 5 kg, 10 kg y 25 kg y pouch de 200 gr, 400 gr, 750 gr, 800 gr y 900 gr

Tipos de leche en polvo:

- › Leche en polvo entera 26% / 28%
- › Leche en polvo entera enriquecida con vitaminas A y D.
- › Leche en polvo enriquecida con vitamina C, hierro y zinc.
- › Leche en polvo descremada.
- › Leche en polvo instantánea descremada y entera.
- › Leche en polvo reducida en lactosa.

EMPRESAS EXPORTADORAS



SUERO EN POLVO

Es el producto obtenido a partir de la separación del coágulo de leche en la elaboración de queso, el cual es secado a partir de un proceso de pulverización.

Se caracteriza por una muy buena solubilidad y por un agradable y delicado aroma.

Es empleado como ingrediente para la elaboración de panificados y golosinas; productos lácteos como helado y postres; productos alimenticios diversos y alimentos balanceados.

Vida útil: 18 meses

Conservación: No requiere refrigeración. Almacenar en lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz solar.

Presentación: Se comercializa en bolsas de 25 kg.

Tipos de sueros en polvo:

- › Suero de queso en polvo.
- › Suero de queso desmineralizado al 40% (D40), 45% (D45), 70% (D70) y 90% (D90).
- › Permeado de suero lácteo en polvo (L80).
- › WPC 35 (Proteína concentrada de suero 35%).

EMPRESAS EXPORTADORAS



MOZZARELLA

Queso de pasta semidura, de consistencia fibrosa y elástica.

Color blanco amarillento y sabor poco desarrollado.

Reconocida mundialmente por su utilización en la preparación de pizzas.

Conservación: 2° - 8° C

Vida útil: 6 – 12 meses

Presentación: Barra de 4 kg y 16 kg. Otras presentaciones disponibles: 2 kg, 1 kg, 500 gr y 250 gr.

EMPRESAS EXPORTADORAS



REGGIANITO

Queso de pasta dura, compacta y de grana fina. Sabor ligeramente picante y salado.

Ideal como acompañamiento de pastas entre otras preparaciones.

Maduración: 6 a 18 meses

Conservación: 8° - 12° C

Vida Útil: 12 meses

Presentación: Hormas de 6 – 7 kg. Otras presentaciones: media horma, cuarto de horma.

EMPRESAS EXPORTADORAS



Cassini  Cesaratto







PRODUCTOS
MAGNASCO
Desde 1933



Sapito

Verónica
Sabores que hacen bien

SARDO

Queso de pasta dura, grana fina y quebradiza.

Utilizado para rallar o como queso de mesa.

Estacionado: 3 a 6 meses.

Maduración: 8° - 12° C.

Vida Útil: 12 meses.

Presentación: Hormas de 3,6 kg.

EMPRESAS EXPORTADORAS



Cassini  Cesaratto



ilolay



PRODUCTOS
MAGNASCO
Desde 1853



Sabores que hacen bien

PROVOLONE

Queso de pasta dura, consistente, compacta y quebradiza.

Aroma suave y sabor ligeramente salado y picante.

Utilizado como acompañamiento de comidas y fiambres.

Su versión hilada (*provologne parrillero*) es ideal para consumir en rodajas gratinadas.

Maduración: 6-12 meses

Conservación: 8°/12°

Vida útil: 12 meses

Presentación: Piezas de 7 a 10 kg.

EMPRESAS EXPORTADORAS



Cassini e Cesaratto



PRODUCTOS
MAGNASCO
Desde 1955



GOUDA

Queso de pasta semidura y textura lisa.

Aroma suave y sabor dulce.

Ideal para utilizar feteado en la preparación de sandwiches.

Estacionamiento: 60 días.

Conservación: 8°.

Vida Útil: 8-12 meses.

Presentación: Barra de 4 kg y 16 kg.

Otras presentaciones: 2 kg, 1 kg, 500 gr, y 300 gr.

EMPRESAS EXPORTADORAS



Sabores que hacen bien

EDAM

Queso de pasta semidura y textura lisa.

Caracterizado por su corteza de cera roja.

Posee un sabor suave y discreto que lo hace ideal tanto para las comidas como postres.

Estacionamiento: 60 días

Conservación: 8°

Vida Útil: 8-12 meses

Presentación: Barra de 4 kg y 16 kg.

EMPRESAS EXPORTADORAS



Sabores que hacen bien

QUESO AZUL

Queso de pasta blanda y cremosa elaborado con la utilización de hongos *Penicilium Roqueforti*. Distinguido por sus características vetas de color verde azulado.

Sabor fuerte, salado y picante.

Conservación: 4° - 6°C.

Vida útil: 180 días.

Presentación: Hormas de 2.4 kg.

EMPRESAS EXPORTADORAS



Cassini  Cesaratto



Sabores que hacen bien

DULCE DE LECHE

Dulce tradicional argentino, reconocido internacionalmente.

Se produce con leche de vaca, azúcar y esencia de vainilla.

Se puede utilizar como ingrediente de postres, tortas, panqueques y otras preparaciones de panadería.

Existen tres tipos de dulce de leche: familiar, pastelero y heladero

Conservación: Cerrado no requiere refrigeración

Vida Útil: 18 meses (frascos de vidrio) – 9 meses (potes de plástico)

Presentación: Frascos de vidrio de 450 gr. Potes de plástico o cartón de 200 gr, 400 gr, 1 kg, 4kg, 5 kg, 10 kg y 25 kg.

EMPRESAS EXPORTADORAS



Sabores que hacen bien

MANTECA

Producto graso obtenido a partir del batido y amasado de crema pasteurizada elaborada a partir de leche de vaca.

De color blanco amarillento y sabor suave.

Conservación: -18°C

Vida útil: 18 meses

Presentación: Bloques de 25 kg. Otras presentaciones: 5kg, 2,5 kg, 500 gr, 200 gr, 100 gr.

EMPRESAS EXPORTADORAS



ACEITE BUTÍRICO

Es producido a partir del procesamiento de crema fresca. Por medio de centrifugación por etapas se separa la grasa láctea para luego pasar por diferentes fases donde el producto en proceso sea nuevamente pasteurizado. Luego, mediante un secado bajo vacío, se procede a una eliminación completa del agua para llegar al producto final.

Es de composición uniforme, color amarillo cristalino y aroma lácteo.

Utilizado en la elaboración de preparaciones alimenticias (helados, panificados, pastelería, chocolates)

Se comercializa en bolsas de 10 kg, 16 kg y 25 kg. También se presenta en tambores de 190 kg y en estuches de 1kg, 800 gr y 500 gr.

Vida útil: 12 meses.

Conservación: No requiere refrigeración. Almacenar en lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz solar.

EMPRESAS EXPORTADORAS



FÓRMULAS INFANTILES

Elaborada con los más altos estándares de calidad e innovación para brindar un producto de nutrición adecuada, equilibrada y completa para el saludable crecimiento físico e intelectual del niño en cada etapa de su vida.

Conservación: No requiere refrigeración. Almacenar en lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz solar.

Presentación: Industrial: Bolsas de 25 kg y Big Bags de 750 a 1000 kg.
Latas y cajas de 800 gr y 400 gr.

EMPRESAS EXPORTADORAS



LACTOSA

Lactosa o *azúcar de leche* es un carbohidrato que se encuentra presente en la leche de todos los mamíferos. Es menos dulce que la Sacarosa y prácticamente no es higroscópica, es producida a partir de la ultrafiltración del suero dulce de quesería y de la leche, utilizando la más avanzada tecnología.

Aspecto: polvo fino blanco.

Vida útil: 24 meses

Conservación: Conservar en lugar cerrado, fresco y seco. Estibar hasta un máximo de 20 bolsas de alto

Presentación: Se comercializa en bolsas de 25 kg.

EMPRESAS EXPORTADORAS



CASEÍNA

Es el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de la leche descremada pasteurizada. Molida y Secada.

Gránulos o polvo, blanco o blanco amarillento, de sabor suave.

Utilizada principalmente como ingrediente en la industria de distintos productos alimenticios.

Vida útil: 12 - 18 meses.

Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz solar.

Presentación: Se comercializan en bolsas de 25 kg y 1.000 kg.

Tipos de caseína alimenticia:

- › Caseína alimenticia al ácido.
- › Caseína alimenticia al cuajo.

EMPRESAS EXPORTADORAS

Saputo

CONTACTOS EMPRESAS



Adecoagro

Alejandro Torres
 atorres@adecoagro.com
 www.adecoagro.com



ARGENDAIRY

Fernando Ramos
 exportacion@apymel.com.ar
 comex.apymel.com.ar



ARLA Foods

Fabio López
 la.arlafoodsingredients.com/nosotros/oficinas-de-venta/argentina/



Arroyo Cabral

Virginia Bergia
 vbergia@cooparroyocabral.com.ar
 www.cooparroyocabral.com.ar



Cabaña Piedras Blancas

Florencia Lizziero
 flizziero@pedrasblancas.com.ar
 www.piedrasblancas.com.ar



Cassini y Cesaratto

consultas@cassiniycesaratto.com.ar
 www.cassiniycesaratto.com.ar



COTAR

contacto@cotar.com.ar
 www.cotar.com.ar



CREMAC - Sobrero y Cagnolo

César Sobrero
 cesar@sobreroycagnolo.com.ar
 www.sobreroycagnolo.com.ar



Cremigal

Celeste Valenti
 celestevalenti@cremigal.com
 www.cremigal.com



El Craikense

Damián Vigliano
 lacteos@craikense.com.ar
 www.craikense.com.ar



El Rosquinense

Alfredo Ávila
 aavila@elrosquinense.com
 www.elrosquinense.com



Elcor

Rodrigo Torres / Santiago Piazza
 comercial@elcor.com.ar
 www.elcor.com.ar



Garcia Hnos. - Tregar

Rodrigo Gonnet
 rodrigo.gonnet@garciahnos.com.ar
 www.tregar.com.ar



Grupo Gloria

Guillermo Perez Mazas
 gperez@corlasa.com
 www.corlasa.com



Ilolay

Carlos Morelli
cmorelli@ilolay.com.ar
www.ololay.com.ar



La Ramada

Laura Belén
laurabelen@la-ramada.com.ar
www.lacteoslaramada.com



La Retama

director@dulcedeleche.net
www.dulcedeleche.net



La Sibila

María Dolores Poblete
mdpoblete@lasibila.com.ar
www.lasibila.com.ar



La Vareense

Javier Baudino
javierbaudino@lavareense.com.ar
www.lavareense.com.ar



LACTEAR

Yanina Bosio
ybosio@lactear.com
www.lactear.com.ar/comex



Lácteos Aurora

Juan Manuel Gonzalez
jgonzalez@lacteosaurora.com
lacteosaurora.com



Lácteos Capilla del Señor

Gabriela Porn
gabrielaporn@lacteoscds.com
www.lacteoscds.com.ar



Lácteos Franz

Leo Godoy
leogodoy@lacteosfranz.com
www.lacteosfranz.com.ar



Lácteos La Cristina

Hernán Gastón Pérez
hperez@lcsuero.com
www.lcsuero.com



Lácteos Vidal

administracion@lacteosvidal.com.ar
www.lacteosvidal.com.ar



Magnasco Hnos.

Pablo Magnasco
pablo@magnasco.com.ar
www.magnasco.com.ar



MANFREY

David Beccarini
dbeccarini@manfrey.com.ar
www.manfrey.com.ar



Mastellone Hnos.

Eduardo Lloveras
elloveras@mastellone.com.ar
www.laserenisima.com.ar



Milkaut

Roberto Bolatti
 Roberto.BOLATTI@savencia-
 fd.com.ar
 www.milkaut.com.ar
 www.santarosaquesos.com.ar



Molfino Hnos. - SAPUTO

David Nahum
 david.nahum@saputo.com
 http://www.saputo.com/en/our-
 products/international-
 sector/dairy-division-argentina



Nestlé

Andrea Meggers
 Andrea.Meggers@AR.nestle.com
 www.nestle.com.ar



NOAL

Walter Colazo
 export@noal.com
 www.noalsa.com



Pampa Cheese

Santiago Aguirre
 saguirre@pampachee.com.ar
 www.pampacheese.com



Punta del agua

Luciano Bonetto
 lbonetto@puntadelagua.com.ar
 www.puntadelagua.com.ar



Ramolac

Fernando Eberhardt
 feberhardt@ramolacsa.com.ar
 www.ramolac.com



Remotti

Juan Fernando Franco
 jfranco@remotti.com.ar
 www.remotti.com.ar



San Gotardo

Jorge Alberto García
 jorge@sangotardo.com
 www.sangotardo.com.ar



San Ignacio

Juan Patricio Anderson
 janderson@sanignacio.com.ar
 www.sanignacio.com.ar



Sancor

Diego Bueno
 diego.bueno@sancor.com.ar
 www.sancor.com



Santa Clara

Jorge Estévez
 jestevez@fasantaclara.com.ar
 www.fasantaclara.com



Savaz

Nahuel Vazquez
 nahuel.vazquez@quesoazulemp
 erador.com
 www.quesoazulemp
 erador.com



Tonutti

Catriel Tonutti
 catriel@lacteostonutti.com.ar
 www.lacteostonutti.com.ar



Vacalín

Adrian Cagnoli
acagnoli@vacalin.com
www.vacalin.com



Sabores que hacen bien

Verónica

Gonzalo Espiñeira
gonzalo@veronica.com.ar
www.veronica.com.ar

CÁMARAS EMPRESARIALES



Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas - APYMEL

Presidente: Pablo Villano

Comercio Exterior:
Fernando Ramos

exportacion@apymel.com.ar

<https://www.apymel.com.ar>



Centro de la Industria Lechera - CIL

Presidente: Miguel Paulón

Comercio Exterior:
David Secco Maison

dseccomaison@cil.org.ar

www.cil.org.ar



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

agroindustria
.gob.ar

