

HOTELES  
RESTAURANTES  
CATERING  
CAFÉS

# ESPECIAL QUESOS

Producción,  
identidad y  
tendencias  
del sector  
quesero en  
Paraguay

EDICIÓN ESPECIAL - AÑO 6 # 5

# HORECA & Retail

Una mirada al presente  
y futuro del queso en el  
canal Horeca y retail



**3** Editorial

**5** Nuevo consumidor de queso en Paraguay

**6** EL DESAFIO DE Producir con calidad en Paraguay

**7** BALMORAL S.A. Producción nacional con visión

**10** EL QUESO En la cocina profesional

**11** CREMO: Tradición Europea con identidad nacional

**15** Paraguay en le mapa queso

**16** Cerrito: Formar, producir y trascender

**HORECA**  
&Retail



#5

## STAFF

**DIRECCIÓN GENERAL**  
Magali Duré  
Cel.: 0981 224 315

Eduardo González  
Cel.: 0991 683 684

**Diseño, Arte y Diagramación**  
GD Producciones y Servicios

### Agradecimiento

A Nuestro Padre Celestial, a la Familia, las empresas por publicar sus anuncios, a los Profesionales en colaborar con sus conocimientos, actualizando en diversidad de temas relacionados al sector o canal Horeca.

**HORECA & RETAIL**  
Zona Norte, Fernando de la Mora  
Telef: (+595 991) 683 684  
Email: contacto@horeca.com.py

*Horeca & Retail, es la segunda publicación especializada del grupo Agroalimentaria, volcando su experiencia a contribuir al fortalecimiento del canal Horeca de nuestro país.*



## ESPECIAL QUESOS – Edición #5

El queso atraviesa hoy un momento de transformación dentro del canal Horeca y retail paraguayo. Lo que históricamente fue percibido como un producto tradicional comienza a ocupar un lugar cada vez más estratégico dentro de la gastronomía, impulsado por consumidores más informados, nuevas experiencias culinarias y una creciente valorización de la calidad. Esta edición especial busca reflejar precisamente esa evolución. Una industria que no solo produce, sino que empieza a construir identidad, diferenciación y valor agregado a través de técnica, innovación y desarrollo productivo.

A lo largo de estas páginas reunimos a protagonistas del sector quesero nacional, empresas, productores y referentes que hoy acompañan el crecimiento de una categoría con gran potencial dentro del sistema alimentario paraguayo.

También abordamos el rol del queso dentro de la cocina profesional, las nuevas exigencias del mercado, los desafíos de producir con estándares cada vez más altos y la oportunidad de posicionar a Paraguay dentro del mapa quesero regional.

Desde producciones semiindustriales hasta elaboraciones artesanales de especialidad, esta edición pone en valor el trabajo, la visión y el compromiso de quienes impulsan la evolución del sector.

**HORECA**  
&Retail

Porque detrás de cada queso existe mucho más que un producto: existe identidad, territorio, conocimiento y una industria que continúa creciendo.

*“Desde HORECA & Retail agradecemos a las empresas, profesionales y protagonistas del sector que acompañaron esta edición especial, contribuyendo al desarrollo de contenidos que impulsan conocimiento, visibilidad y valor dentro de la industria gastronómica y alimentaria. Seguimos apostando a la construcción de espacios editoriales que conecten industria, innovación y comunidad, promoviendo conversaciones que fortalezcan la evolución del sector.”*

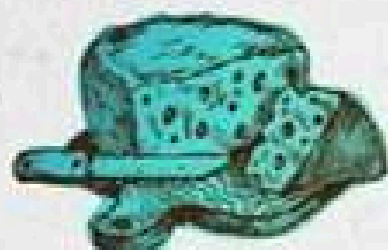


**COAGULANTE ENZIMÁTICO  
PARA TODO TIPOS DE QUESOS**

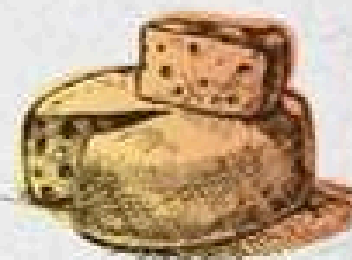


# Copalcheese

## Cuajo



El cuajo Copalcheese es una garantía de buena calidad y buenos rendimientos en sus quesos ya que al actuar sobre la leche retiene en la cuajada, toda la grasa necesaria, las vitaminas, la caseína (proteína de la leche), la lactosa y parte de los minerales de la leche.



**COPALCHEESE**

**+ UNA BUENA LECHE**

**+ HIGIENE DE UTENSILIOS**

**= EL MEJOR QUESO**

### Fuerza de Coagulación Copalcheese

Se desarrolla óptimamente  
entre 32 °C y 36 °C

### Presentación

Formato líquido en botellas de 220ml,  
ideal para fabricantes por su  
practicidad y alta calidad

### Modo de uso

Caliente la leche entre 32 y 36°C. Disuelva el cuajo COPALCHEESE en medio vaso con agua mineral, agregue ½ cucharadita de sal de cocina, mezclando vigorosamente de 2 a 4 minutos para lograr una buena distribución del cuajo en todo el volumen del agua. Luego agregue todo el contenido en la leche mezclando por 3 minutos.

Deje reposar la leche hasta obtener una cuajada consistente. Corte la cuajada con un cuchillo o lira a lo largo y ancho del recipiente utilizado.

Luego coloque la cuajada en una tela fina dentro de un colador para separarla del suero. Colocarla en un molde y refrigere durante 10 a 12 hs.

### Observación

Para las leches pasteurizadas o difíciles de cuajar o se recomienda agregar 10 a 20g de cloruro de calcio antes de agregar el cuajo y seguir con el procedimiento.

### Recomendaciones



☎ 0981 170 035 ☎ 0981 110 344

📱 @copalsapy 📱 @copalsa.food.ingredients

🌐 www.copalsa.com.py

# El nuevo consumidor de queso en Paraguay

“ EL CONSUMIDOR PARAGUAYO EMPIEZA A ELEGIR CON CRITERIO GASTRONÓMICO



**E**l consumo de queso en Paraguay está atravesando una transformación silenciosa pero sostenida. Hoy, el consumidor ya no busca únicamente un producto básico, sino que comienza a valorar la variedad, la calidad y la experiencia gastronómica.

**Este cambio se refleja en:**

- Mayor interés por quesos madurados
- Crecimiento de tablas de quesos y maridajes
- Curiosidad por nuevas texturas y sabores

La influencia de la gastronomía, el turismo y la exposición a tendencias internacionales están acelerando este proceso.

# El desafío de producir calidad en Paraguay



LA CALIDAD NO ES UN DIFERENCIAL, ES UNA CONDICIÓN BÁSICA

**L**a producción quesera en Paraguay enfrenta un escenario desafiante: responder a una demanda creciente sin perder calidad.

Los principales factores que definen un producto competitivo son:

- ✓ Materia prima de alta calidad
- ✓ Control técnico en procesos
- ✓ Consistencia en sabor y textura
- ✓ Estándares de higiene y trazabilidad

A esto se suma un desafío estructural:

 **equilibrar volumen y diferenciación**

Mientras algunas industrias avanzan en escala, otras apuestan por la especialización y el valor agregado.





# PRODUCCIÓN NACIONAL con visión de mercado

” VOLUMEN, CALIDAD Y  
ABASTECIMIENTO CONSTANTE  
COMO BASE DEL CRECIMIENTO

Grupo **Balmoral** se posiciona como un actor clave en el mercado paraguayo de quesos, con fuerte presencia tanto en el canal horeca como en el retail.

En un contexto donde la demanda de productos de calidad sigue en crecimiento, la empresa responde con una estructura productiva sólida y orientada al mercado.

Lácteos Balmoral procesa alrededor de 8.000 litros de leche por día, alcanzando una producción aproximada de 800 kilogramos diarios de queso.

Este volumen le permite garantizar abastecimiento constante y acompañar el crecimiento del sector gastronómico.

# Balmoral

MAYORISTA & MINORISTA

# Producción eficiente y portafolio versátil

# Balmoral

— “ —  
PRODUCCIÓN NACIONAL  
QUE RESPONDE A LA  
GASTRONOMÍA

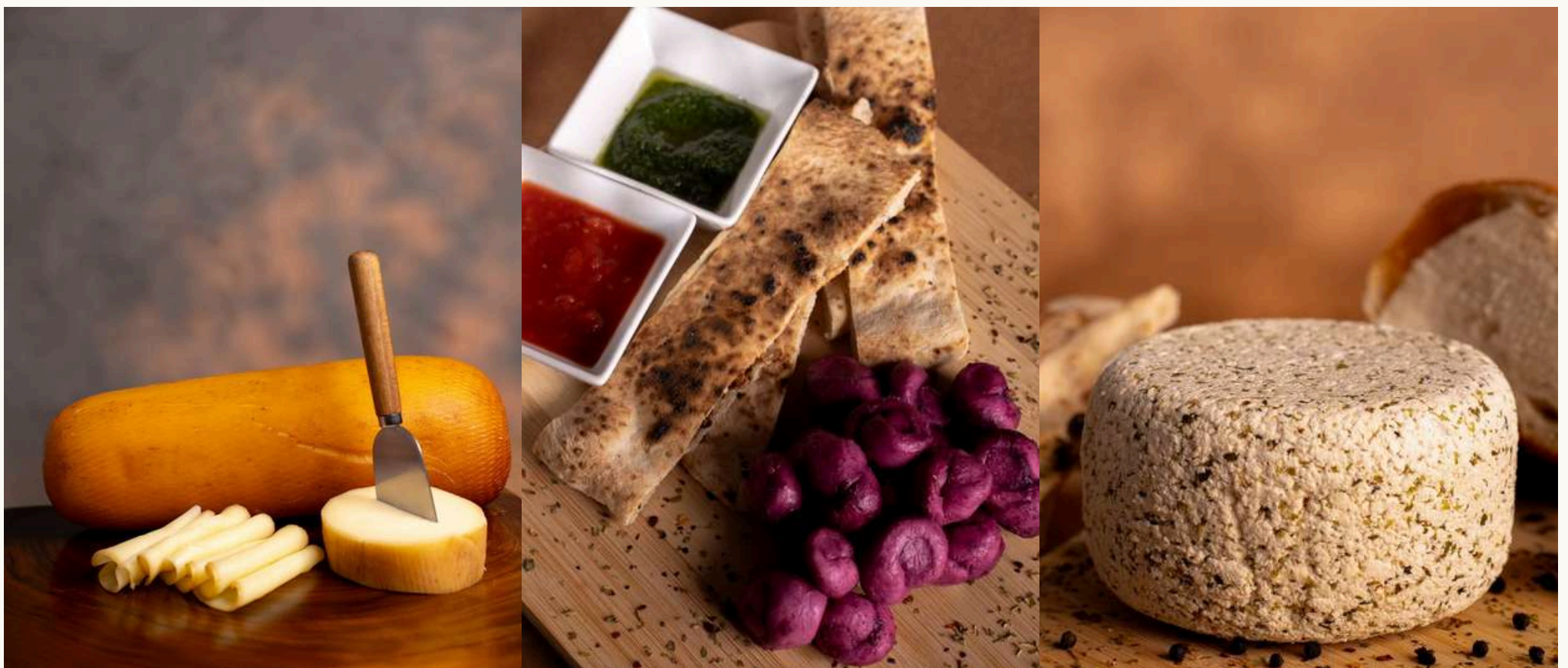
El modelo productivo combina procesos semi-industriales con criterios de calidad, logrando eficiencia sin perder consistencia.

Esta estructura permite abastecer a distintos segmentos:

- Restaurantes
- Pizzerías
- Servicios de catering
- Supermercados

El portafolio incluye una línea completa de productos adaptados a diferentes usos gastronómicos:

- Queso Paraguay
- Mozzarella
- Queso sándwich
- Provolone
- Ricota



# Integración mercado proyección



**Balmoral** se consolida como un aliado estratégico para la gastronomía profesional.

Sus productos se integran en múltiples aplicaciones, desde pizzas y pastas hasta parrillas y tablas de quesos, aportando versatilidad en cocina.

A través de **Distribuidora Superior**, el grupo garantiza logística eficiente, control de cadena de frío y abastecimiento constante.

Además, fortalece su presencia en retail con punto de venta propio, proyectando expansión a nuevas ciudades del país.

# El queso en la cocina profesional

LA CALIDAD NO ES UN  
DIFERENCIAL, ES UNA  
CONDICIÓN BÁSICA



**E**n la cocina profesional, el queso dejó de ser un complemento para convertirse

en un elemento central de la propuesta gastronómica.

Hoy, chefs y establecimientos lo utilizan para:

- Aportar identidad al plato
- Generar contraste y profundidad de sabor
- Construir experiencias gastronómicas

Desde pizzas y pastas hasta tablas gourmet y postres, su versatilidad lo posiciona como un insumo estratégico dentro del canal Horeca.

# Crema:

Tradición europea

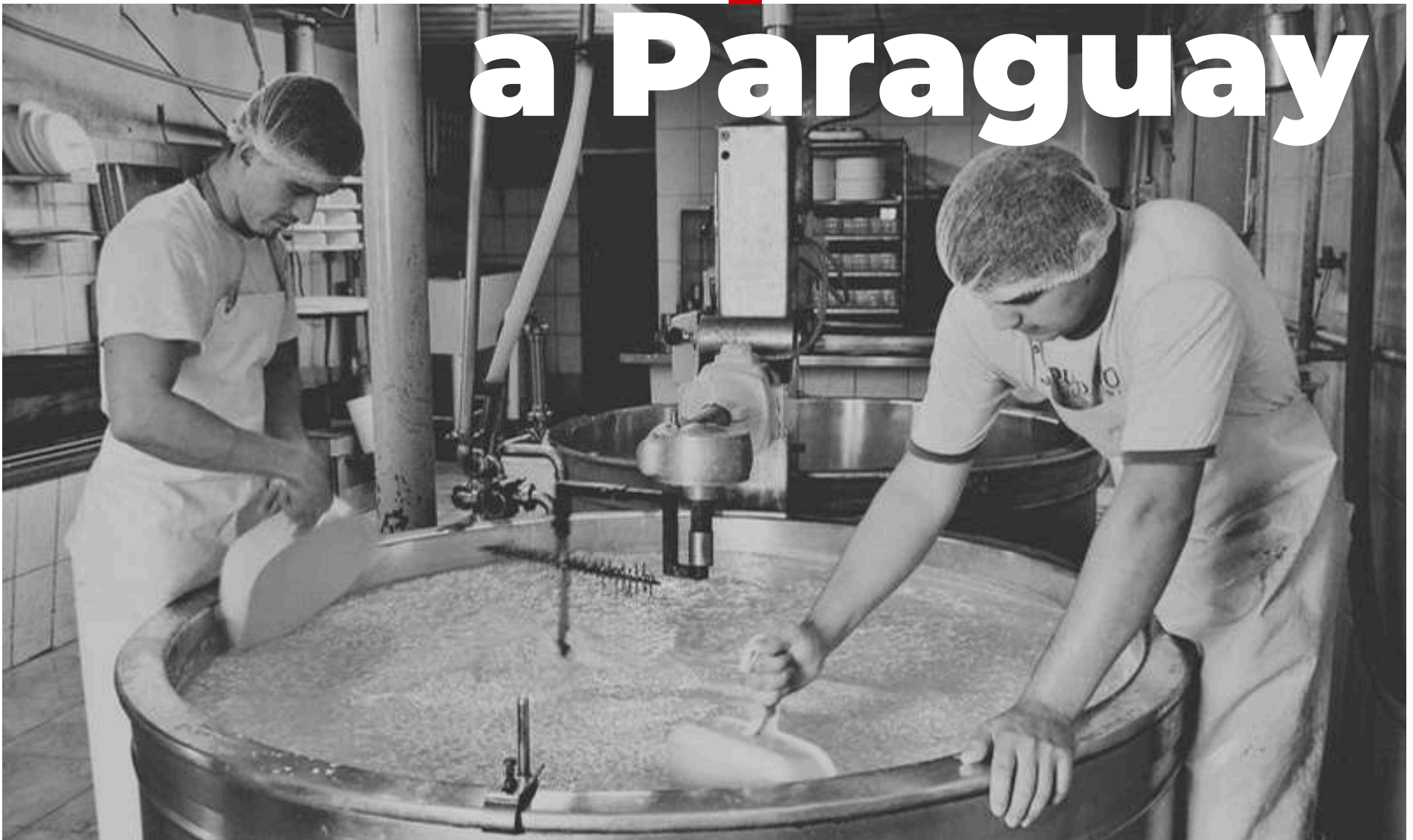
con **identidad local**

*Desde sus orígenes, Quesos Crema ha construido una propuesta que combina herencia europea y materia prima paraguaya, dando lugar a una producción artesanal con identidad propia y proyección gastronómica*

**U**bicada en Yguazú, la empresa se posiciona como un referente dentro del segmento de quesos de valor agregado, integrando técnica, territorio y conocimiento en cada etapa del proceso.

Su enfoque no solo apunta a la calidad, sino también a la construcción de un perfil distintivo dentro del mercado local.

# De los Alpes a Paraguay



***Calidad, variedad y exclusividad definen nuestra propuesta***

***El origen de Cremo se remonta a finales de los años 90, cuando su fundador, de ascendencia suiza, introdujo en Paraguay técnicas tradicionales de elaboración de quesos europeos.***

***Este legado se mantiene vigente a través de un enfoque productivo que equilibra conocimiento técnico y respeto por los quesos artesanales.***

## **Producción artesanal con precisión**

El sistema de producción combina prácticas tradicionales con control técnico en cada etapa.

El uso de salmuera, el cepillado manual y la maduración controlada permiten desarrollar texturas, aromas y sabores definidos.

Cada queso es el resultado de un proceso cuidado, donde el tiempo y la técnica cumplen un rol central.



El portafolio de **Crema** abarca más de veinte variedades de quesos, pensados tanto para el canal gastronómico como para el consumidor final. Desde quesos madurados como gruyere, brie y camembert, hasta especialidades y líneas funcionales, la marca ofrece soluciones adaptadas a distintas aplicaciones.



**El gruyere**, con largos períodos de maduración, se posiciona como uno de sus productos más representativos.

### » **Tradición, técnica y territorio**

Una síntesis que define el presente y proyecta el futuro de la marca



# SOLUCIONES QUE ALIMENTAN

*La levadura es el secreto para convertir la harina en una masa suave y el pan en un manjar irresistible*



# Paraguay

en el mapa

# quesero

” PARAGUAY PUEDE SER  
RECONOCIDO POR SU QUESO,  
NO SOLO POR SU PRODUCCIÓN

**Paraguay** comienza a posicionarse como un actor emergente dentro del mapa quesero regional.

Las oportunidades están claras:

- Desarrollo de identidad propia
- Mejora en estándares de calidad
- Incorporación de certificaciones
- Crecimiento del canal gastronómico

El desafío no es solo producir, sino construir una propuesta que combine **origen, técnica y valor agregado**.

# Formar, producir y trascender



***En un contexto donde la gastronomía exige cada vez más identidad, calidad y diferenciación, la Escuela Agrícola Cerrito se posiciona como un caso único en Paraguay***

Este enfoque permite desarrollar productos de nivel internacional con identidad propia. Más que una unidad productiva, Cerrito representa un espacio donde el conocimiento se transforma en valor real para el sector gastronómico.



# Del aula al mundo

La Escuela Agrícola Cerrito obtuvo reconocimiento internacional en el Concurso de **Quesos del Nuevo Mundo (Chile, 2025)**, logrando una medalla de oro y tres de bronce. Estos resultados validan un modelo de formación productiva único en Paraguay

» *La calidad se construye desde el origen*

Cada etapa responde a criterios precisos que garantizan consistencia y excelencia





Productos  
**SOL BLANCA**  
Pasta · Harina · Galleta Molida



CADA RECETA EMPIEZA CON  
*la harina correcta*



**¡TE ESPERAMOS!**

Ruta PY 02 - Km 218.5, J. Eulogio Estigarribia.  
¡No te pierda de nada! Seguinos en nuestras redes



solbiancopy



COMO LLEGAR

# Identidad, mercado y proyección

*El diferencial de estos quesos no está solo en la técnica, sino en el carácter que expresan.*

*Equilibrio, complejidad y textura se combinan con una identidad propia que los posiciona dentro del sector gastronómico*

**En el canal Horeca**, el queso se convierte en una herramienta clave para generar valor.

Al mismo tiempo, el consumidor paraguayo evoluciona, mostrando mayor interés por la calidad, la variedad y la experiencia.

» *Paraguay no solo produce  
Paraguay construye  
identidad*



# SABOR QUESO:

Autenticidad en cada nota.



**AMIGO**  
& **ARDITI**  
desde 1948

"Calidad y compromiso en cada desarrollo, desde 1948."

Ruta Mcal. Estigarribia 1282 | Fdo. de la Mora.  
+595 21 501 029 | +595 986 334 058

¡Escribinos! [linktr.ee/AmigoyArditi](https://linktr.ee/AmigoyArditi)

info@amigo.com.py

# GUÍA DE PROVEEDORES

**HORECA**  
&Retail



Todo lo que tu negocio necesita, en un solo lugar. Descubrí la Guía de Proveedores  
HORECA & Retail

**Regístrate hoy**

[WWW.HORECA.COM.PY](http://WWW.HORECA.COM.PY)

Hoteles | restaurantes | Catering

# HORECA &Retail






Revista Horeca&Retail es la revista orientada a profesionales de los sectores hoteles, restaurantes, bares, cafeterías, catering, food service (retail y supermercados, distribuidores)



Tiene como objetivo incluir en sus páginas, las últimas novedades en equipamiento y maquinaria del sector, las tendencias más actuales, entrevistas a las personalidades más relevantes del sector

HORECA  
&Retail

Tel.: 0991 683 684   
horecayretail@gmail.com / contacto@horeca.com.py  
www.horecayretail.com.py

  horeca.py