

Scala lanza Queso Crema de 400g en APAS Show 2019

El Laticinio Scala – responsable por la mozzarella querida de los pizzeros – va a promover el lanzamiento del más nuevo integrante de su línea de productos, el Queso Crema (Cream Cheese) Scala de 400 gramos durante su participación en la APAS Show 2019. El evento ocurre entre el 6 y el 9 de mayo, en el Expo Center Norte.

En el stand de Scala los visitantes de APAS Show 2019 podrán degustar su línea completa de productos, además de pizzas hechas con los quesos de la marca en colaboración con los profesionales del Centro Tecnológico de Desarrollo de Pizzas y Masas, Sr. Pizza, de São Paulo.

El lanzamiento surge para servir a un mercado en expansión, ya que el queso crema ha estado ganando espacio en la culinaria brasileña por su practicidad y versatilidad en la preparación de las más variadas recetas. “con las dos versiones de nuestro Queso Crema (1,2kg y 400g) lograremos a servir a todos los públicos y canales de este producto, desde nuestros clientes llamados transformadores (restaurantes, cafeterías, industrias y reposterías) hasta el consumidor final. Entendemos que la demanda por este artículo está en ascenso directo y esto resulta en una gran oportunidad de potencialización en los volúmenes de ventas” pondera Marco Antonio Barbosa, Gerente de Marketing y Ventas de Scala.

Entre los ingredientes utilizados en la producción de la receta está la leche originaria de las principales cuencas lecheras del país – la del Triángulo Mineiro y Alto Paranaíba – conocido por su alta calidad. Además de esto, la crema de la leche empleada en la preparación posee calidad excelente y es el mismo utilizado en otros productos ya consagrados de la marca (requesón culinario, requesón de untar y requesón mantequilla). “Son materias primas seleccionadas y rigurosamente procesadas para producir un queso crema en la consistencia correcta”, destaca Bernardo Soares Cerchi, Asesor Técnico de Desarrollo de Productos de la marca.

Se concibió su embalaje en colaboración con empresas de referencia mundial en tecnología en el campo, con la finalidad de facilitar las más diversas aplicaciones del producto y asegurar la preservación de sus características a lo largo de toda su vida útil. “Uno de los factores diferenciadores del Queso Crema Scala es el mantenimiento de su consistencia en alta temperatura asegurando los mejores resultados de horneado y fritura”, explica Bernardo.

Con menos sodio y menos grasa saturada, el Requesón Scala es una opción más saludable en relación con sus productos sustitutos.

Sobre Scala

Con 55 años de existencia, el Laticinio Scala se hizo uno de los principales productores de quesos de Brasil, responsable por la mozzarella querida de los pizzeros. Posee tres fábricas, de las cuales dos están en Sacramento – MG y una en Salitre de Minas. Además de estas, la Scala posee una industria de productos destinados a la nutrición animal, una unidad almacenadora de granos y un centro moderno de distribución.

Con capacidad para procesar más de 600 mil litros de leche por día, la empresa detiene una línea completa de productos que cuenta con: parmesano, provolone, gorgonzola, minas (queso de leche de vaca) estándar, queso colonia, queso media cura, queso cuajada, queso plato, requesón, queso crema (lanzamiento), mantequilla y mozzarella.

Además de eso, la Scala también posee una preocupación social y ambiental con proyectos de sostenibilidad.

Más informaciones con la Oficina de prensa de la Scala:

Comunicação Assessoria Empresarial

Graziele do Val

Graziele.val@comunicacao.com.br

Bárbara do Val Blanco

barbara@comunicacao.com.br

(11) 3285-5410