

# Catálogo de Productos

Quesos Gorfolí SL

Quesos Gorfolí es una empresa familiar asturiana con más de 50 años de historia. En 1969 la fundadora original (Clotilde) empieza a vender, en Avilés, quesos frescos con la leche de la ganadería familiar. Tal fue la aceptación del producto que muy pronto tuvo que ampliar la producción con la leche de ganaderías vecinas.

Con el paso de los años sus hijos cogieron el testigo y ampliaron el catálogo de productos y comenzaron la modernización de las instalaciones originales y la comercialización más operativa y efectiva.

A día de hoy, Gorfolí es una fábrica moderna que fabrica sus productos en el mismo lugar original donde inicialmente comenzó su andadura, con una tecnología adaptada a los tiempos, pero sin perder el foco en sus orígenes de elaborar quesos asturianos de forma artesanal.

*"El objetivo de una fábrica artesana como la nuestra no es sólo crecer, sino mantener su identidad"*

## Queso Fresco

Se caracteriza por su jugosidad y sabor suave. Elaborado con leche de vaca pasteurizada lo hacen perfecto para su consumo diario. La característica principal de este producto es su frescura, ya que se pone a la venta a las 24/48 horas de fabricarse, disponible en la modalidad con sal o sin sal. Sus propiedades nutritivas, saludables y sabor han permitido que nuestro queso sea utilizado en Residencias de ancianos, escuelas o uso doméstico diario.

Disponibles en formato redondo o barra. Ambos en la modalidad de con sal y sin sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100gr	
Valor energético	907kj/217Kcal
Grasas	16,91 g
De las cuales saturadas	10,42 g
Hidratos de Carbono	0,6 g
De los cuales azúcares	0,6 g
Proteínas	15,55 g
Sal	0,425g



## Requesón

Elaborado con leche de vaca pasteurizada. Aporta aromas frescos y nítidos, textura untuosa y su sabor suave le permite compaginar a la perfección con miel, edulcorantes, azúcar, frutos secos o incluso solo. Al igual que el queso fresco, nuestro requesón se fabrica y se distribuye en un plazo de 24/48 horas. Uno de los productos lácteos más polivalentes y "fáciles" de integrar en tu rutina diaria de consumo.

Disponibile en formato de 0,5kg, 3kg o 10kg

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100gr	
Valor energético	681kj/163Kcal
Grasas	12 g
De las cuales saturadas	8 g
Hidratos de Carbono	4,4 g
De los cuales azúcares	2 g
Proteínas	10 g
Sal	0 g



## Queso Tierno

Ganador del premio a mejor queso de Asturias 2021, elaborado con leche de vaca pasteurizada. Es ese queso también conocido como "queso de nata", no porque se le añada nata, si no por su textura, cremosa y ligera, que le hace el tipo de queso que puede tomarse a cualquier hora: sabor suave y mucha cremosidad, envuelta por una corteza fina y delicada que hace de la mezcla de texturas un bocado muy equilibrado

Disponible en piezas de 700/800 gr o piezas de 2,5/3 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100gr	
Valor energético	1669kj/399Kcal
Grasas	34 g
De las cuales saturadas	24 g
Hidratos de Carbono	1,3 g
De los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	22 g
Sal	0,4 g

