



CATÁLOGO DELIVERY 2026



Consideraciones

- Disponible de MIÉRCOLES a SÁBADO de 9:00 a.m. a 03:00 p.m.
- Solicita nuestros productos junto con tu dirección, distrito y nombre UN DÍA ANTES DE LAS FECHAS DE DESPACHO HASTA LAS 02:00 P.M.
- Los pagos se manejan mediante transferencia (Cuenta BCP/INTERBANK, interbancaria (otros bancos), YAPE/PLIN y pagos en efectivo.
- No hay monto mínimo.



Costos de envío

s/10.00

- Ate (hasta Puruchuco)
- Santa Anita
- San Luis
- El Agustino
- La Molina
- Surco
- San Borja
- La Victoria
- Lince
- Miraflores
- San Isidro
- Barranco
- Magdalena
- Centro de Lima
- Jesús María
- Pueblo Libre
- Surquillo

s/12.00*

Cada 2 miércoles

- San Miguel
- Rímac
- La Punta (S/15)
- Callao (S/15)
- Los Olivos (S/15)
- SMP (S/15)
- Chorrillos (S/15)
- VMT (S/15)
- SJM (S/15)
- Independencia (S/15)
- SJL (+S/15)

* El monto puede variar dependiendo de la ubicación

¿Cómo realizar tu pedido?

- 1 Contáctanos por nuestras redes oficiales (Facebook, Instagram y WhatsApp).
- 2 Revisa este catálogo y escoge los productos de tu preferencia. Puedes realizarnos consulta sobre estos.
- 3 Indícanos tu pedido, nombre, número y dirección.
- 4 Te contactaremos para confirmarte el día de entrega de tu pedido y recibirás el monto exacto un día antes de la entrega.
- 5 Procederás con el abono de tu pedido, puedes realizarlo en los siguientes medios: YAPE, PLIN, Transferencia.
- 6 La hora de llegada de tu pedido es de 9am a 3pm.

Promociones



Pack Conga

- Queso chota 450*
- Queso paria 450g*
- Queso chota finas hierbas 450g*
- Mozzarella 350g*
- 1 mantequilla*
- 1 manjar*

Precio: s/85.00



Pack Quesero

- Queso chota 450*
- Queso paria 450g*
- Queso chota finas hierbas 450g*

Precio: s/57.00

Packs



Pack yogurt

- Yogurt natural
- Yogurt fresa y tuna
- Yogurt mango y aguaymanto
- Yogurt arándano
- Yogurt guanábana
- Yogurt piña y coco
- Yogurt lúcuma

5 unidades: s/56.⁰⁰

3 unidades: s/34.⁰⁰

*Es posible hacer cambio o reemplazo de sabores.

*Sabores sujetos a disponibilidad de stock

Quesos regionales



Queso fresco

- **Deslactosado, bajo en grasa y sal.**
- **Tiempo de vida: 30 días (*)**
- **Presentaciones: 1/2 kg, 1 kg**

Bloque 1/2 kg aprox: s/17.00

Bloque 1 kg aprox: s/34.00

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Queso fresco con finas hierbas

- **Deslactosado, bajo en grasa y sal.**
- **Acompañado de orégano, romero y tomillo**
- **Tiempo de vida: 30 días (*)**
- **Presentación: 1/2 kg**

Bloque 1/2 kg aprox: s/17.50

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



(*) NO GUARDARLO EN SU BOLSA, NO GUARDARLO EN RECIPIENTES CON CIERRE HERMÉTICO

Quesos regionales



Queso andino chota

- **Deslactosado**
- Elaborado con leche de vaca de pastura
- Tiempo de maduración: mínimo 2 meses
- Sabor láctico suave
- Textura cremosa
- Presentación: 1/2 kg, 1 kg.

Bloque 1/2 kg aprox: s/24.00

Bloque 1 kg aprox: s/48.00

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Queso chota con finas hierbas

- **Deslactosado**
- Acompañado de orégano, romero y tomillo.
- Tiempo de maduración: Mínimo 2 meses
- Sabor marcado a finas hierbas
- Textura cremosa
- Presentación: 1/2 kg, 1 kg.

Bloque 1/2 kg aprox: s/25.00

Bloque 1 kg aprox: s/50.00

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Quesos regionales



Queso mantecoso

- **Deslactosado**
- Elaborado con leche de vaca de pastura
- Textura cremosa y untable
- Presentación: 400 gr

Bloque 400 gr aprox: s/24.00

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Queso mozzarella

- **Deslactosado, bajo en grasa y sal**
- Ideal para derretir.
- Presentación: 250 a 300 gr.
- Elaborado con leche de vaca de pastura

**Bloque 250 a 300 gr aprox:
s/14.70 a s/21.00**

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Quesos regionales



Queso paria

- **Deslactosado y bajo en sal**
- Elaborado con leche de vaca de pastura
- Sabor suave y textura cremosa
- Presentación: 1/2 kg, 1 kg

Bloque 1/2 kg aprox: s/22.50

Bloque 1 kg aprox: s/45.00

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Ricotta o requeson

- **Deslactosado, bajo en grasa y sal.**
- Elaborado con leche de vaca de pastura
- Textura cremosa, ideal para preparaciones dulces o saladas
- Presentación: bloque de 200 a 400 gr

Bloque 200 a 400 gr aprox s/11.00 a s/16.00

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Quesos especiales



Queso gouda

- **Deslactosado**
- Elaborado con leche de vaca de pastura
- Tiempo de maduración: Mínimo 3 meses
- Textura cremosa
- Sabor dulce con notas de nuez y caramelo
- Ideal para mesa de piqueos o sándwiches caliente

Bloque 250 gr aprox: s/14.⁵⁰

Bloque 500 gr aprox: s/29.⁰⁰

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Queso tipo gruyere

- **Deslactosado**
- Elaborado con leche de vaca de pastura
- Tiempo de maduración: Mínimo 4 meses
- Textura cremosa y granulada
- Sabor añejo con notas frutales
- Ideal para mesa de piqueos y platos que requieran un sabor marcado a queso

Bloque 250 gr aprox: s/20.⁰⁰

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Quesos especiales



Queso tipo parmesano

- **Deslactosado**
- Elaborado con leche de vaca de pastura
- Tiempo de maduración: Mínimo 4 meses
- Textura semidura y granulada
- Sabor añejo con tonos dulces y picantes
- Ideal para mesa de piqueos o para gratinar

Bloque 250 gr aprox: s/25.00

(Sujeto a variaciones por el peso del molde)



Untables



Mantequilla artesanal

- 100% crema de leche
- Versiones: con sal y sin sal

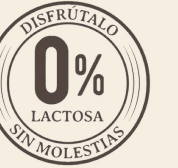
Pote 200 gr: s/10.00



Manjar blanco

- 100% leche
- Receta tradicional

Pote 250 gr: s/9.00



Yogures batidos



- 100% leche de vaca
- Bajo en grasa
- Sin lactosa
- 4 cepas probióticas
- Pura pulpa de fruta
- Tiempo de vida: 20 días

Botella 1 L: s/12.00

Sabores disponibles:

Yogurt natural, yogurt fresa y tuna, yogurt mango y aguaymanto, yogurt arándano, yogurt guanábana, yogurt piña y coco y yogurt lúcuma.



Lanzamiento del mes



Yogurt islandés

- 100% leche de vaca
- 0% de grasa
- Sin lactosa
- 4 cepas probióticas
- Alto en proteína (36 g por envase)
- Tiempo de vida: 30 días

Precio de introducción:

Pote de 400 gr: s/13.00



Otros productos



Queso crema

- Queso untable, cero lactosa, descremado
- Elaborado con leche de vaca de pastura
- Ideal para tablas de queso, dipeos,

desayunos, pastelería.

- **Sabores disponibles:** Natural, finas hierbas, chocolate

Pote 250 gr: s/12.00



Kéfir

- Bebida fermentada probiótica
- Sabor ligeramente fermentado
- Elaborado con leche de vaca de pastura
- Ideal para desayunos,

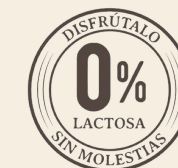
para dietas específicas.

- **Sabores disponibles:** Natural, frutos del bosque

Botella 500 ml*: s/12.00

Botella 1 L: s/24.00

*Sujeto a disponibilidad de stock.





CATÁLOGO DELIVERY 2026

