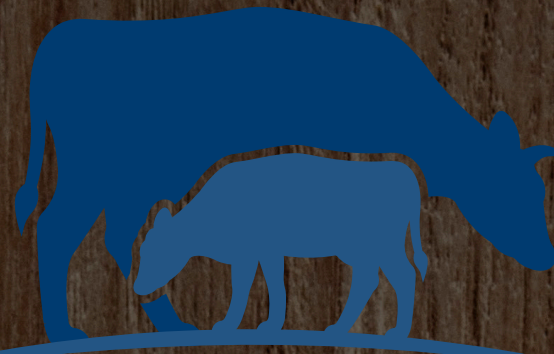


DESDE

1980



HERENCIA

LÁCTEOS ARTESANALES



Finca Herencia se ubica en las faldas del volcán Turrialba, tierra de origen del auténtico Queso Turrialba donde nuestros tatarabuelos y bisabuelos iniciaron esta actividad desde los años de 1870 “aproximadamente” la cual, con el pasar de los años y gracias a las características de nuestros quesos, la tradición láctea se logró posicionar como la principal actividad económica del distrito de Santa Cruz de Turrialba.

HERENCIA!!!

Una historia que contar!!!

En Finca Herencia nos dedicamos a la producción de leche, donde seguimos rigurosos protocolos para asegurar la inocuidad de nuestra materia prima “la leche”. Toda la leche producida se transforma en diversos derivados como quesos (Semi-duro Turrialba con Denominación de Origen, queso tierno, Maduros, mozzarellas) además de natilla, leche fresca y leche agria.

Nuestra propia historia inicia en 1980 donde nuestro Fundador Omar Araya decide iniciar su propia lechería en un pequeño lote que su padre le heredo y donde pudo comprar unas 5 vacas para iniciar. Con su perseverancia poco a poco fue adquiriendo más vacas además de terreno, donde actualmente se cuenta con un promedio de 50 vacas en ordeño además de las terneras que se encuentran en desarrollo, y seguimos en constantes mejoras tanto en instalaciones así como en procesos.

Actualmente contamos con 2 certificaciones.

- Certificación de la Denominación De Origen Del Queso Turrialba. Proceso que garantiza el origen y la inocuidad de nuestro queso Turrialba
- Certificación de bandera Azul ecológica. Proceso que garantiza nuestras buenas prácticas medioambientales.



Bandera Azul Ecológica
COSTA RICA / CAMBIO CLIMÁTICO



Queso Turrialba con Denominación de Origen

Características

- Queso fresco.
- Humedad inferior a 55%.
- Consistencia semidura.
- Bajo en sal.
- Bajo en grasa.
- Producido 100% con leche de vaca.

Usos

- Para usar como acompañante en cualquier platillo.
- Especial para freír.
- Especial para hacer dados de queso.

Además ofrecemos la misma pasta de queso Turrialba con especias:

- Culantro, cebolla, Chile dulce.
- Albahaca.
- Orégano.
- Chile picante.

IMPORTANTE

Estos productos se manejan contra pedido con 2 días de anticipación.



Queso fresco (tierno)

Características

- Queso fresco.
- Contenido de Humedad más alto.
- Bajo en sal.
- Bajo en grasa.
- Producido 100% con leche de vaca.
- Da la sensación de ser más jugoso y recuerdo a leche.

Usos

- Para acompañar con diversos platillos.
- Especial para desayunos.
- Funciona como relleno de algunos platos ya que a altas temperaturas tiende a ensuavisarse.



Queso madurado especial para fundir

Características

- Queso madurado entre 15 días a 60 días.
- Consistencia cremosa.
- Sabor un poco más fuerte.
- Bajo en sal.
- Fabricado con leche entera.
- Producido 100% con leche de vaca.

Usos

- Especial para gratinar y fundir.
- Para utilizar como ingrediente en platillos.
- Para unos en bocas.

Queso Mozzarella **Características**

- Producido 100% con leche de vaca.
- Bajo en grasa.
- Producto fresco sin congelar.

Usos

- Especial para gratinar y fundir.
- Para pizzas.

Además ofrecemos la misma pasta del mozzarella con especias;

- Ajo-Perejil
- Albahaca.
- Orégano.
- Chile picante.
- Pimienta negra.

IMPORTANTE

- Estos productos se manejan contra pedido con 2 días de anticipación



Queso Palmito **Características**

- Producido 100% con leche de vaca.
- Bajo en grasa.
- Producto fresco sin congelar.

Su uso es principalmente para consumir en bocas.

Además ofrecemos con especias.

- Ajo-Perejil
- Albahaca.
- Orégano.
- Chile picante.
- Pimienta negra.

IMPORTANTE

- Estos productos se manejan contra pedido con 2 días de anticipación

Queso tipo bagases (molido)

Características

- Producido 100% con leche de vaca.
- Bajo en grasa.
- Bajo contenido de humedad.
- Mayor porcentaje de sal.

Usos

- Para usos en reposterías.
- Como acompañante en algunos platillos.

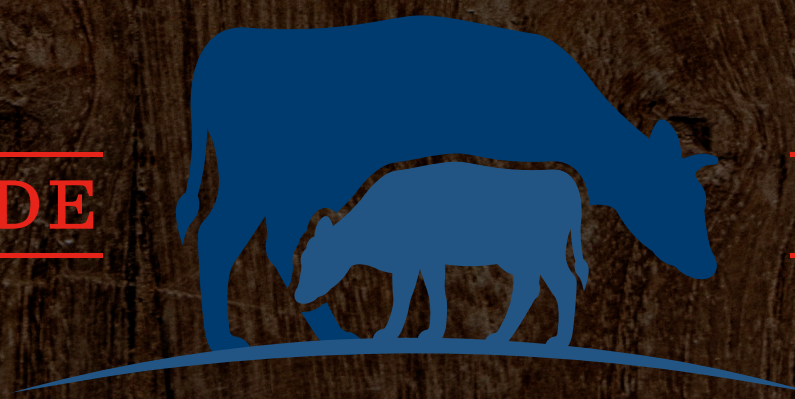
Además te ofrecemos:

- Natillas.
- Leches agrias.
- Leches frescas.



+506 72184130

DESDE



1980

HERENCIA

LÁCTEOS ARTESANALES



www.fincaherencia.com