CATÁLOGO DE PRODUCTO

Linsoles®

Lácteos Retail / Horeca

Leche UHT y quesos para cadenas de distribución, grandes distribuidores de Horeca y fabricantes. Con nuestra marca o marca blanca.

Plataforma Interprofesional Láctea, S.L.U.

Rosales, 18 · 50008 Zaragoza (Spain) NIF B10766202 · VAT ESB10766202

RGSEAA 40.087876/Z

Tel. +34 625 77 97 90 comercial@plataformalactea.com www.plataformalactea.com

Edición 2026

Desde 1959 en el sector lácteo

Leche UHT en brik

Leche UHT Linsoles en brik de 1 litro con tapón, en pack de 6 unidades.



Leche Entera UHT

1 L

Grasa	≥ 3,5 %
Proteína	≥ 3,0 %
Energía	65 kcal / 100 g
EAN	8437026251000
Formato	Brick 1 L con tapón · pack 6 × 1 L
Palé	140 packs · 840 uds
Consumo preferente	180 días



Leche Semidesnatada UHT

1 L

Grasa	1,5 – 1,8 %
Proteína	≥ 3,0 %
Energía	47 kcal / 100 g
EAN	8437026251017
Formato	Brick 1 L con tapón · pack 6 × 1 L
Palé	140 packs · 840 uds
Consumo preferente	180 días



Leche Desnatada UHT

1 L

Grasa	≤ 0,5 %
Proteína	≥ 3,0 %
Energía	32 kcal / 100 g
EAN	8437026251024
Formato	Brick 1 L con tapón · pack 6 × 1 L
Palé	140 packs · 840 uds
Consumo preferente	180 días

Quesos nacionales

Quesos elaborados en España, con nuestra marca Linsoles o en marca blanca para su cadena.

MARCA LINSOLES



MARCA BLANCA



Queso puro de oveja añejo

Leche cruda de oveja, pasta prensada, curación mínima de 270 días.

Grasa	**41 g / 100 g**
Proteína	**26 g / 100 g**
Formato	**Pieza aprox. 3 kg · Ø 19 × 10 cm**
Caja / palé	**2 piezas · 140 piezas por palé**
Consumo preferente	**365 días**

MARCA LINSOLES



MARCA BLANCA



Queso semicurado mezcla

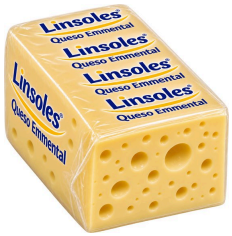
Leche pasteurizada de vaca 90 %, oveja 5 % y cabra 5 %. Maduración mínima de 35 días.

Grasa	**35,6 g / 100 g**
Proteína	**23,2 g / 100 g**
Formato	**Pieza aprox. 3 kg · Ø 19 × 10 cm**
Caja / palé	**2 piezas · 140 piezas por palé**
Consumo preferente	**365 días**

RETAIL / HORECA · LINSOLES

Quesos Horeca

Nuestros quesos en barras de 3 kg para hostelería, restauración y distribución.



Emmental

Barra 3 kg

Grasa s/ES	**45+**
Conservación	**2–8 °C**
Vida útil	**3–6 meses**



Cheddar

Barra 3 kg

Grasa s/ES	**48+**
Conservación	**2–8 °C**
Vida útil	**6–9 meses**



Mozzarella

Barra 3 kg

Grasa s/ES	**15+ a 48+**
Conservación	**0–4 °C**
Vida útil	**60–90 días**



Edam

Barra 3 kg

Grasa s/ES	**30+ / 40+**
Conservación	**2–8 °C**
Vida útil	**3–6 meses**



Gouda

Barra 3 kg

Grasa s/ES	**48+**
Conservación	**2–8 °C**
Vida útil	**3–6 meses**

Barras de 3 kg aprox.

Los mismos quesos de nuestra gama industrial, listos para hostelería y distribución. Con marca Linsoles o en marca blanca.

comercial@plataformalactea.com

Datos orientativos. Nos adaptamos a la ficha técnica del cliente.