CATÁLOGO DE PRODUTO

Lácteos Retalho / Horeca

Leite UHT e queijos para cadeias de distribuição, grandes distribuidores de Horeca e fabricantes. Com a nossa marca ou marca branca.

Plataforma Interprofesional Láctea, S.L.U.

Rosales, 18 · 50008 Saragoça (Espanha) NIF B10766202 · IVA ESB10766202

RGSEAA 40.087876/Z

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

Edição 2026

No setor lácteo desde 1959

RETALHO / HORECA · LINSOLES

Leite UHT em pacote

Leite UHT Linsoles em pacote de 1 litro com tampa, em pack de 6 unidades.



Leite Gordo UHT

1 L

Gordura	≥ 3,5 %
Proteína	≥ 3,0 %
Energia	65 kcal / 100 g
EAN	8437026251000
Formato	Pacote 1 L com tampa · pack 6 × 1 L
Palete	140 packs · 840 unid.
Consumir de preferência antes de	180 dias



Leite Meio-Gordo UHT

1 L

Gordura	1,5 – 1,8 %
Proteína	≥ 3,0 %
Energia	47 kcal / 100 g
EAN	8437026251017
Formato	Pacote 1 L com tampa · pack 6 × 1 L
Palete	140 packs · 840 unid.
Consumir de preferência antes de	180 dias



Leite Magro UHT

1 L

Gordura	≤ 0,5 %
Proteína	≥ 3,0 %
Energia	32 kcal / 100 g
EAN	8437026251024
Formato	Pacote 1 L com tampa · pack 6 × 1 L
Palete	140 packs · 840 unid.
Consumir de preferência antes de	180 dias

Queijos nacionais

Queijos fabricados em Espanha, com a nossa marca Linsoles ou em marca branca para a sua cadeia.

MARCA LINSOLES



MARCA BRANCA



Queijo puro de ovelha velho

Leite cru de ovelha, pasta prensada, cura mínima de 270 dias.

Gordura	**41 g / 100 g**
Proteína	**26 g / 100 g**
Formato	**Peça aprox. 3 kg · Ø 19 × 10 cm**
Caixa / palete	**2 peças · 140 peças por palete**
Consumir de preferência antes de	**365 dias**

MARCA LINSOLES



MARCA BRANCA



Queijo de mistura meio-curado

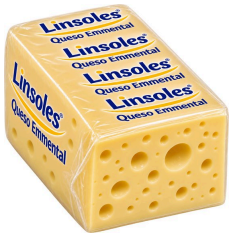
Leite pasteurizado de vaca 90 %, ovelha 5 % e cabra 5 %. Maturação mínima de 35 dias.

Gordura	**35,6 g / 100 g**
Proteína	**23,2 g / 100 g**
Formato	**Peça aprox. 3 kg · Ø 19 × 10 cm**
Caixa / palete	**2 peças · 140 peças por palete**
Consumir de preferência antes de	**365 dias**

RETALHO / HORECA · LINSOLES

Queijos Horeca

Os nossos queijos em barras de 3 kg para hotelaria, restauração e distribuição.



Emmental

Barra 3 kg

Gordura s/ES	**45+**
Conservação	**2–8 °C**
Validade	**3–6 meses**



Cheddar

Barra 3 kg

Gordura s/ES	**48+**
Conservação	**2–8 °C**
Validade	**6–9 meses**



Mozzarella

Barra 3 kg

Gordura s/ES	**15+ a 48+**
Conservação	**0–4 °C**
Validade	**60–90 dias**



Edam

Barra 3 kg

Gordura s/ES	**30+ / 40+**
Conservação	**2–8 °C**
Validade	**3–6 meses**



Gouda

Barra 3 kg

Gordura s/ES	**48+**
Conservação	**2–8 °C**
Validade	**3–6 meses**

Barras de aprox. 3 kg

Os mesmos queijos da nossa gama industrial, prontos para hotelaria e distribuição. Com marca Linsoles ou em marca branca.

comercial@plataformalactea.com

Dados indicativos. Adaptamo-nos à ficha técnica do cliente.