



EST. 2008

VACA NEGRA

HATILLO P.R.

NUESTRA HISTORIA

POR. WANDA OTERO





TODO COMENZÓ

Vaca Negra, Inc. es fundada por **Wanda Otero**, Microbióloga Licenciada, comienza su producción en el año **2008** en el mercado puertorriqueño, con la marca **Quesos Vaca Negra**.





¿Qué hacer con la leche?

UNA IDEA



La calidad de la leche en Puerto Rico es de calidad indiscutible. La pasión por crear quesos de sabores únicos con tan extraordinaria leche.

Wanda propone hacer un trueque, su deuda y sus servicios a cambio de leche, ellos aceptaron, y surgió el dilema **¿Qué hacer con la leche?** la respuesta es obvia; quesos añejados.



SOBRE LA LECHE

PRODUCCIÓN EN PR

- 315 Vaquerías Grado A
- FDA la regula
- 60,000 vacas en ordeño
- 700,000 cuartillos diarios
- Leche fresca, UHT, queso blanco
- Mantecado, chocolatina, leche



CALIDAD DE LA LECHE

PRODUCCIÓN EN PR

- Vaca Lechera Holstein
- % de grasa en la leche
- Leche sin Homogeneizar
- Cumple Estandares USA
- Libres de Antibioticos
- No Hormonas. r-BST
- Vacas que pastorean





Quesos,
Representan una
cultura en muchos
países alrededor
del mundo.



PROCESO DE MADURACIÓN

Madurados durante un mínimo de 60 días, ofreciendo un producto de clase mundial.



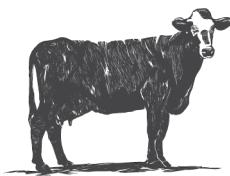
QUESOS AÑEJADOS

EST. 2008

VACA NEGRA

HATILLO P.R.





≈ VACA NEGRA ≈

HATILLO P.R.



AUSUBAL

ALPINO SUIZO

Es un queso con clase, sabor equilibrado, ni muy fuerte ni demasiado delicado, con textura firme y corteza natural.

PAREO SUGERIDO:

Uva Cabernet Sauvignon madura o Syrah en tintos, uva Albariño en los blancos, cervezas tipo Stout.



≈ VACA NEGRA ≈

HATILLO P.R.



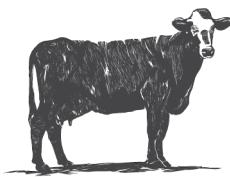
CABACHUELAS

GOUDA

Queso atrevido, para el paladar experimentado en el mundo de los quesos. De sabor intenso que recuerda a las trufas. Su corteza es madurada con hongos blancos especiales.

PAREO SUGERIDO:

Vinos tintos de uva Merlot o Tempranillo, vinos blancos como Chardonay y vinos dulces para postres, cervezas tipo Lager o Ale.



≈ VACA NEGRA ≈

HATILLO P.R.



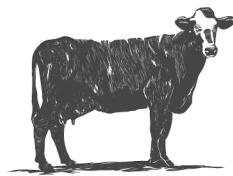
CAPÁEZ

GRUYERE

Exquisito, de sabor delicado. Color blanco marfil a amarillo y corteza natural, aroma suave y limpio, textura compacta en los jóvenes y quebradiza en los más añejados.

PAREO SUGERIDO:

Pinot Noir joven en los tintos y uva Riesling en los blancos. Cervezas tipo Pilsen o Ale.



≈ VACA NEGRA ≈

HATILLO P.R.



EST. 2008
VACA
NEGRA
HATILLO P.R.

MONSERRATE

CHEDDAR

Un queso de tradición, consistencia firme, textura suave y cremosa. Sabor agradable a todos los paladares. Color amarillo o anaranjado, obtenido mediante colorante natural, achiote.

PAREO SUGERIDO:

Vino blanco de uva Riesling, Sauvignon Blanc, vinos espumosos y cervezas tipo Lager.



≈ VACA NEGRA ≈

HATILLO P.R.



EST. 2008
VACA
NEGRA
HATILLO P.R.

MONTEBELLO

MANCHEGO

Un queso para la historia, firme y sublime, sabor intenso que se disuelve en el paladar. Aroma penetrante que desarrolla matices picantes en los más maduros.

PAREO SUGERIDO:

Vinos con uvas Malbec, vinos tipo Portos y cervezas lámbicas.



VACA NEGRA
HATILLO P.R.

EST.

2008



Pouches

EST.

VACA
NEGRA

HATILLO



PRODUCTO EN TIENDAS A NIVEL ISLA.
HECHO DE VACAS PASTORERAS EN PUERTO RICO





Quesos,

Tour de Crea Tu

Propio Queso...

Mini Tours...

Brunch fines de
semana...



EST. 2008

VACA NEGRA

HATILLO P.R.

GRACIAS POR APOYAR UNA INDUSTRIA ARTESANAL 100% PUERTORRIQUEÑA