



EST. 2008

VACANEGRA

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

The background of the entire image is a photograph of several wheels of aged cheese. The cheese has a light brown, textured rind. One wheel in the center has 'VACA NEGRA' stamped on its side. A large knife with a dark handle and a sharp blade is positioned diagonally across the left side, resting on a cheese wheel. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the cheese and the knife against a dark background.

EST. 2008

VACA NEGRA

HATILLO P.R.



EST. 2008 **VACA NEGRA** 2008

HATILLO P.R.



AUSUBAL

ALPINO SUIZO

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

PAREO SUGERIDO:

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



EST. **VACA NEGRA** 2008

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.



EST. **VACA NEGRA** 2008

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.





EST. **VACA NEGRA** 2008

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 Rielsing, Sauvignon Blanc, vinos espumosos y cervezas tipo Lager.



EST. **VACA NEGRA** 2008

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.





EST.

VACANEGRA

2008

HATILLO P.R.



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