

# Catalogo de Productos

Cooperativa Integral de  
Producción Xelac, R.L.



Carretera Interamericana Km 189.5 San Cristóbal Totonicapán.

[www.lacteosxelac.com](http://www.lacteosxelac.com) /  lácteos Xelac RL

PBX (502) 7790-0101

Edición: Noviembre 2018.

## Derechos Reservados

### PRODUCTOS: LÁCTEOS XELAC

#### LÁCTEOS Y DERIVADOS

<b>Crema Dulce</b>	<b>7</b>
<b>Crema Dulce 28%</b>	<b>8</b>
<b>Crema Pura</b>	<b>9</b>
<b>Leche Descremada</b>	<b>10</b>
<b>Leche semidescremada</b>	<b>11</b>
<b>Mantequilla</b>	<b>12</b>
<b>Queso Crema</b>	<b>13</b>
<b>Queso de Capas</b>	<b>14</b>
<b>Queso Fresco</b>	<b>15</b>
<b>Queso Ricotta (Dietético)</b>	<b>16</b>

#### QUESOS MADUROS Y SEMIMADUROS

<b>Queso Seco</b>	<b>18</b>
<b>Queso Suizo</b>	<b>19</b>
<b>Queso Tilsit</b>	<b>20</b>
<b>Queso Camembert</b>	<b>21</b>
<b>Queso Gouda</b>	<b>22</b>

**PRODUCTOS: LÁCTEOS XELAC**

---

<b>Queso Parmesano</b>	<b>23</b>
<b>Queso Mozzarella</b>	<b>24</b>
<b>Queso Americano Amarillo</b>	<b>25</b>
<b>Queso Appenzeller</b>	<b>26</b>
<b>Queso Americano Blanco</b>	<b>27</b>
<b>Queso Cheddar</b>	<b>28</b>
<b>Queso Gruyere</b>	<b>29</b>
<b>Queso Monterrey Jack</b>	<b>30</b>
<b>Queso Emmental</b>	<b>31</b>

**YOGURES**

<b>Yogurt Manzana Canela</b>	<b>33</b>
<b>Yogurt Fresa</b>	<b>34</b>
<b>Yogurt Higo</b>	<b>35</b>
<b>Yogurt Melocotón</b>	<b>36</b>
<b>Yogurt Natural</b>	<b>37</b>
<b>Yogurt Mora</b>	<b>38</b>
<b>Yogurt Coco-Piña</b>	<b>39</b>
<b>Recetario</b>	<b>40</b>

**LOGOTIPO****HISTORIA**

La Cooperativa Integral de Producción Xelac, R.L, fue organizada el 10 de marzo de 1,974, por pequeños productores de Quetzaltenango, siendo apoyados por la Cooperación Suiza “Helvetas”, logrando alcanzar el sueño de producir y comercializar productos a base de leche de vaca. Actualmente constituye una empresa ubicada en San Cristóbal, Totonicapán, y ha expandido sus sedes alrededor de Guatemala.

### **MISIÓN**

Producir lácteos y derivados a nivel nacional e internacional, promoviendo el bienestar de nuestros asociados y consumidores, mediante la calidad nutricional, sensorial e inocuidad de los productos.

### **VISIÓN**

Ser la opción de compra predilecta de lácteos, ofreciendo una serie diversificada de productos, mediante talento humano idóneo y comprometido, con altos estándares de calidad y tecnología suiza.

## **LÁCTEOS Y DERIVADOS**



100%  
Natural

## Crema Dulce



### Presentación

- Envase: 1 litro, 1/2 Litro y 1/4 Litro
- Bolsas: 1 Litro y 5 Litros.

Vida de Anaquel: 8 Días  
Conservación: 0.0 °C a 4.0 °C

### Descripción

La crema dulce es extraída de la leche de vaca por medio de la descremadora, se utiliza para: repostería, helados, diferentes tipos de café, asimismo se utiliza para la elaboración de subproductos como crema pura fermentada, mantequilla y queso crema. Es una sustancia de consistencia grasa de color blanco acremado y sabor dulce.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

## Crema Dulce 28%



### Presentación

- Envase: 1/2 Litro y 1/4 Litro
- Bolsas: 1 Litro y 5 Litros.

Vida de Anaquel: 8 Días  
Almacene: 0.0 °C a 4.0 °C

### Descripción

La crema dulce, estandarizada al 28% de grasa, es extraída de la leche de vaca por medio de la descremadora, se utiliza para: repostería, helados, diferentes tipos de café, asimismo se utiliza para la elaboración de subproductos como crema pura fermentada, mantequilla y queso crema. Es una sustancia de consistencia grasa de color blanco acremado y sabor dulce.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

## Crema Pura



Vida de Anaquel: 30 Días  
Almacene: 0.0 °C a 4.0 °C

### Presentación

- Envase 1/2 Litro y 1/4 Litro

### Descripción

La crema pura es elaborada a base de crema dulce 100% natural y es fermentada con cultivo láctico; es una sustancia de consistencia grasa, de color blanco – acremado y sabor ácido. Es ideal para ensaladas, cocteles, aderezos, frijoles, plátanos fritos y más.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

## Leche Descremada



Vida de Anaquel: 12 Días  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

### Presentación

- Envase: 1/2 Galón

### Descripción

Leche de vaca pasteurizada y descremada. Contiene los nutrientes necesarios para el fortalecimiento del organismo, especialmente para las personas que presentan estados fisiológicos tales como: Presión arterial alta, dislipidemias, sobrepeso, entre otros; ideal para el seguimiento de dietas hipocalóricas.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

**Leche  
semidescremada**



**Presentación**

- Envase: 1 Litro, 1 Galón y 1/2 Galón

Vida de Anaquel: 10 Días  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

**Descripción**

Leche de vaca pasteurizada homogenizada y semidescremada con promedio de 2.8% de grasa, contiene todos los nutrientes necesarios para el fortalecimiento del organismo especialmente para niños y personas de avanzada edad. Asimismo para todas las personas que desean mantener una vida saludable. La leche es la base para elaborar todos los productos lácteos como quesos, yogurt, crema, mantequilla y helados.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

**Mantequilla**



**Presentación**

- Fracción: 1 Libra y 1/2 Libra

Vida de Anaquel: 1 Mes  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

**Descripción**

Es elaborada a base de crema dulce de leche de vaca, pasteurizada. Es una mantequilla lavada con agua pasteurizada, de consistencia firme y 100% de grasa de leche de vaca. Es ideal para repostería, deliciosa con pan, galletas y cocina en general.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Queso  
Crema**

100%  
Natural



**Presentación**

- Envase: 1 Libra, 1/2 Libra y 1/4 Libra

Vida de Anaquel: 75 Días.  
Conservación: 0.0 °C a 4.0 °C

**Descripción**

Es elaborado a base de crema dulce de leche de vaca, pasteurizada, homogenizada y estandarizada. Se obtiene la cuajada a través de la fermentación láctica, se procesa a altas temperaturas hasta su envasado. Es de color cremado y de textura cremosa, es ideal para repostería, ensaladas, en pan y en diversos platillos.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Queso de  
Capas**

100%  
Natural



**Presentación**

- Bandejas: 1 Libra y 1/2 Libra

Vida de Anaquel: 15 Días  
Conservación: 0.0 °C a 4.0 °C

**Descripción**

Es elaborado a base de leche fresca de vaca, pasteurizada semidescremada, cuajada por enzimas, no tiene maduración y se puede consumir después de su elaboración. Es un queso de textura firme levemente elástico de color blanco amarillento y sabor suave. Se consume por lo general en el desayuno, en la cena y para diversos platillos; cabe a destacar que presenta un perfil bajo de grasa.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

## Queso Fresco



Vida de Anaquel: 15 Días  
Conservación: 0.0 °C a 4.0 °C

### Presentación

- Bandejas: 1 Libra y 1/2 Libra

### Descripción

Es elaborado a base de leche fresca de vaca, pasteurizada y semidescremada, cuajada por enzima; no tiene maduración y se puede consumir después de su elaboración. Es un queso de textura firme, levemente granular, de color blanco marfil y sabor suave. Se consume por lo general en el desayuno, en la cena y para diversos platillos.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

## Queso Ricota



### Presentación

- Bandejas: 1 Libra y 1/2 Libra

Vida de Anaquel: 15 Días  
Conservación: 0.0 °C a 4.0 °C

### Descripción

El queso ricota es un derivado lácteo, elaborado a base de suero de queso y leche de vaca, pasteurizada y semidescremada. Es similar al queso fresco en su aspecto, su sabor es suave, leve ácido, granuloso, espeso y algo seco. Su color es blanco; sus propiedades dependerán del tipo de queso que se elaboró para su preparación. Su aporte proteico es muy elevado, especialmente en el aporte de aminoácidos esenciales propios del suero lácteo. Tiene bajo contenido graso, siendo ideal para perder peso.

Para pedidos llame al: 7790-0101



## QUESOS MADUROS Y SEMIMADUROS



100%  
Natural

## Queso Seco



### Presentación

- Rallado: Bolsa (1 Lb, 1/2 Lb y 1/4 Lb)

Vida de Anaquel: 3.5 Meses  
Conservación: 0.0 °C a 4.0 °C

### Descripción

Es elaborado a base de leche fresca de vaca, pasteurizada semidescremada, cuajada por enzimas, lleva un proceso de secamiento por algunos días. Es un queso de textura seca, leve granular, de color blanco marfilado, acremado y sabor salado. Es utilizado en comidas típicas de la región como: tacos, enchiladas, garnachas, empanadas, entre otros platillos.

Para pedidos llame al: 7790-0101

## Queso Suizo

100%  
Natural



### Presentación

- Fracción: 1 Libra.

Vida de Anaquel: 3 Meses  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

### Descripción

Es un queso de origen suizo, de pasta dura, elaborado a base de leche de vaca, pasteurizada y estandarizada al 3.3% de grasa; textura elástica, con algunos ojos ocasionales producidos por la fermentación propiónica. Su color es amarillo claro y su sabor es suave.

Para pedidos llame al: 7790-0101

## Queso Tilsit

100%  
Natural



### Presentación

- Fracción: 1 Libra 1/2 Libra

- Horma: Unidad completa (10 Lbs), 1/2 unidad y 1/4 unidad.

Vida de Anaquel: 4 Meses  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

### Descripción

Es un queso de origen suizo, de pasta semi dura, elaborado a base de leche de vaca, pasteurizada, al 3.3% de porcentaje de grasa; textura firme con ojos ocasionados por la fermentación láctica y la producción de citratos. Su color es amarillo, de sabor intenso y se utiliza para elaborar fondue y raclette.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Queso Camembert**

100%  
Natural



**Presentación**

- Paquete: 8 onzas.

Vida de Anaquel: 1 Mes  
Conservación: 2.0 °C a 5.0 °C

**Descripción**

El queso camembert es elaborado con leche de vaca entera y pasteurizada, es inoculado con cultivos lácticos especiales para este tipo de queso. Es un queso blanco madurado con forma cilíndrica y de moho blanco en la corteza; en su interior presenta un color blanco-amarillento, de textura blanda y cremosa, con ojos pequeños debido a la fermentación láctica; la maduración se da desde la superficie hacia el centro del queso. El queso camembert, es ideal para comerlo con frutas, mermeladas o bien, frito en recetas especiales.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Queso Gouda**

100%  
Natural



**Presentación**

Fracción: 1/2 Lb y 1Lb

Rodajado: 1/2 Lb y 1 Lb

Block: 5 Lbs

Vida de Anaquel: 3 Meses  
Conservación: 2.0 °C a 5.0 °C

**Descripción**

Es un queso de origen holandés, de pasta semidura, elaborado a base de leche de vaca pasteurizada, con 3.3% de grasa. De pasta filata, se presta para el hilado, responde bien al gratinado, se derrite con facilidad y combina bien con mozzarella para pizza, su color es amarillo suave.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Queso  
Parmesano**

100%  
Natural



Vida de Anaquel: 4 Meses  
Conservación: 2.0 °C a 5.0 °C

**Presentación**

- Fracción: 1 Libra y 1/2 Libra
- Horma: Unidad completa (10 Lbs), 1/2 unidad y 1/4 unidad.
- Bolsa: Rayado y polvo (5 Lbs, 1Lb, 1/2 Lb y 1/4 Lb).

**Descripción**

Es un queso duro tipo grana, madurado, elaborado a base de leche de vaca semidescremada y pasteurizada; de corteza dura amarillenta, con pasta dura de color rojizo. Es un queso de forma cilíndrica común. El tiempo de maduración oscila entre 6 meses a dos años.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Queso  
Mozzarella**

100%  
Natural



Vida de Anaquel: 3 Meses  
Conservación: 2.0 °C a 5.0 °C

**Presentación**

- Fracción: 5 Libras, 1 Libra y 1/2 Libra.
- Rayado y Rodajado: 1 Libra y 1/2 Libra.
- Block: 18 Libras.

**Descripción**

Es un queso semiduro, elaborado a base de leche de vaca semidescremada y pasteurizada. De pasta filata que se presta para el hilado, responde bien al gratinado y se derrite con facilidad; especialmente para pizza, lasaña, quesadillas y más.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

**Queso  
Americano  
Amarillo**



Vida de Anaquel: 1 Mes  
Conservación: 0.0 °C a 4.0 °C

**Presentación**

- Empaque: 1 Libra., 1/2 Libra y 1/4 Libra.

**Descripción**

Es elaborado a base de diferentes tipos de quesos madurados, se procesa en tratamiento térmico con agentes emulsionantes y colorante annato. Es un queso de textura firme y elástica de color anaranjado pálido y sabor fuerte, es utilizado para hamburguesas, sándwich y diversos platillos.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

**Queso  
Appenzeller**



Vida de Anaquel: 4 Meses  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

**Presentación**

- Fracción: 1 Lb y 1/2 Lb.

- Horma: Unidad Completa (10 Lbs), 1/2 Unidad y 1/4 Unidad.

**Descripción**

Es un queso de origen suizo, elaborado a base de leche íntegra de vaca, pasteurizada, de corteza untuosa, pasta semidura y textura firme, con ojos ocasionados por la fermentación láctica y la producción de citrato. De color amarillento y de sabor fuerte. Se utiliza para elaborar fondue y Raclette.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Queso  
Americano  
Blanco**

100%  
Natural



**Presentación**

- Empaque: 1 Libra, 1/2 Libra y 1/4 Libra.

Vida de Anaquel: 1 Mes  
Conservación: 0.0 °C a 4.0 °C

**Descripción**

Es elaborado a base de diferentes tipos de quesos madurados, se procesa en tratamiento térmico con agentes emulsionantes. Es un queso de textura firme y elástica de color blanco amarillento y sabor fuerte, es utilizado para hamburguesas, sándwich y diversos platillos.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Queso  
Cheddar**

100%  
Natural



**Presentación**

- Fracción: 1 Lb y 1/2 Lb
- Rodajado: 1 Lb y 1/2 Lb
- Rayado: 1 Lb y 1/2 Lb
- Block: 5 Libras

Vida de Anaquel: 1 Mes  
Conservación: 2.0 °C a 5.0 °C

**Descripción**

Es un queso semiduro, elaborado a base de leche de vaca semidescremada al 2.9% de grasa y pasteurizada de pasta filata que se presta para el hilado, responde bien al gratinado se derrite con facilidad y combina bien con mozzarella para pizza su color es de amarillo a naranja.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

## Queso Gruyere



### Presentación

- Fracción: 1 Libra y 1/2 Libra

- Horma: Unidad completa (10 Lbs), 1/2 unidad y 1/4 unidad.

Vida de Anaquel: 4 Meses  
Conservación: 2.0 °C a 5.0 °C

### Descripción

Es un queso duro elaborado a base de leche pasteurizada y entera de vaca. De pasta filata, con unto en la corteza de consistencia dura, color dorado a pardo. Es un queso de forma cilíndrica, en su interior presenta una pasta firme de color amarillento, algunas veces presenta ojos debido a la fermentación láctica, con un tiempo de maduración comprendida entre 2 a 6 meses.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

## Queso Monterrey Jack



### Presentación

- Fracción: 1 Libra y 1/2 Libra

Vida de Anaquel: 3 Meses  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

### Descripción

Es un queso semiduro elaborado a base de leche íntegra de vaca, pasteurizada y de pasta filata, se funde fácilmente y es muy popular en los platillos mexicanos. De textura firme, su color es blanco amarillento de sabor suave.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Queso  
Emmental**

100%  
Natural



**Presentación**

- Fracción: 1 Libra y 1/2 Libra

- Horma: Unidad Completa (10 Lbs), 1/2 Unidad y 1/4 Unidad.

Vida de Anaquel: 4 Meses  
Conservación: 2.0 °C a 5.0 °C

**Descripción**

Es un queso de origen suizo alpino, de pasta dura, elaborado a base de leche de vaca, pasteurizada y al 3.3% de grasa. De textura elástica con ojos ocasionados por la fermentación propiónica, de distribución regular. Su color es amarillo claro. El sabor típico es dulzón y leve picante. Se utiliza para mezcla de fondue

Para pedidos llame al: 7790-0101

**YOGURES**





**Yogurt  
Manzana  
Canela**

100%  
Natural



**Presentación**

- Envase: 6Oz (Con granola)
- Envase: 1 Litro

Vida de Anaquel: 25 Días  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

**Descripción**

Es elaborado a base de yogurt natural, saborizado con jalea de manzana canela; es un yogurt aflanado, de consistencia viscosa, con sabor semidulce suave a manzana canela y de aroma agradable. Contiene bacterias probióticas que ayudan a la flora intestinal y mejoran el sistema inmunológico.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Yogurt  
Fresa**

100%  
Natural



Vida de Anaquel: 25 Días  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

**Presentación**

- Envase: 6 Oz, 4 Oz y 3 Oz (Con granola y cereal)
- Envase: 1 Litro

**Descripción**

Es elaborado a base de yogurt natural, saborizado con jalea de fresa; es un yogurt aflanado, de consistencia viscosa, con sabor semidulce suave a fresa y de aroma agradable. Contiene bacterias probióticas que ayudan a la flora intestinal y mejoran el sistema inmunológico.

Para pedidos llame al: 7790-0101

## Yogurt Higo

100%  
Natural



Vida de Anaquel: 25 Días  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

### Presentación

- Envase: 6 Oz (Con granola)
- Envase: 1 Litro

### Descripción

Es elaborado a base de yogurt natural, saborizado con jalea de higo; es un yogurt afluado, de consistencia viscosa, con sabor semidulce suave a higo y de aroma agradable. Contiene bacterias probióticas que ayudan a la flora intestinal y mejoran el sistema inmunológico.

Para pedidos llame al: 7790-0101

## Yogurt Melocotón

100%  
Natural

Vida de Anaquel: 25 Días  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C



### Presentación

- Envase: 6Oz, 4Oz, y 3Oz (Con granola y cereal)
- Envase: 1 Litro

### Descripción

Es elaborado a base de yogurt natural, saborizado con jalea de melocotón; es un yogurt afluado, de consistencia viscosa, con sabor semidulce suave a melocotón y de aroma agradable. Contiene bacterias probióticas que ayudan a la flora intestinal y mejoran el sistema inmunológico.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

## Yogurt Natural



### Presentación

- Envase: 6 Onzas
- Envase: 1 Litro

Vida de Anaquel: 25 Días  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

### Descripción

Es una leche fermentada, de consistencia viscosa con un sabor ácido agradable, propio del yogurt probiotico, debido a la fermentación láctica y de aroma agradable; es elaborado a base de leche entera de vaca, pasteurizada y homogenizada. Contiene bacterias probióticas que ayudan a la flora intestinal y mejoran el sistema inmunológico.

Para pedidos llame al: 7790-0101

100%  
Natural

## Yogurt Mora



### Presentación

- Envase: 6Onzas(Con granola )
- Envase: 1 Litro

Vida de Anaquel: 25 Días  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

### Descripción

Es elaborado a base de yogurt natural, saborizado con mermelada de mora; es un yogurt aflanado, de consistencia viscosa, con sabor semidulce suave a mora y de aroma agradable. Contiene bacterias probióticas que ayudan a la flora intestinal y mejoran el sistema inmunológico.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Yogurt  
Coco-Piña**

100%  
Natural



Vida de Anaquel: 25 Días  
Conservación: 0.0 °C a 5.0 °C

**Presentación**

- Envase: 6Onzas (Con granola )
- Envase: 1 Litro

**Descripción**

Es elaborado a base de yogurt natural, saborizado con mermelada de coco piña, es un yogurt aflanado, de consistencia viscosa, con sabor semidulce suave a coco piña, de aroma agradable; contiene bacterias probióticas que ayudan a la flora intestinal y mejoran el sistema inmunológico.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**RECETARIO**



Para pedidos llame al: 7790-0101

## Flan Xelac

Receta  
No.1



### Ingredientes

- 1 litro de leche semidescremada XELAC
- 8 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 Cucharadita de extracto de vainilla
- Azúcar para el caramelo

### Preparación

- Hervir la leche con la vainilla
- Mezclar en un recipiente los huevos con el azúcar.
- Colar la leche sobre los huevos sin dejar de remover
- Rellenar los moldes (con la mezcla huevos-azúcar-leche) caramelizados.
- Cocer al baño de María en el horno a 160°C hasta que cuajen.

Para pedidos llame al: 7790-0101

## Salsa Alfredo

Receta  
No. 2



### Ingredientes

- 2 tazas de crema pura XELAC
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva
- 2 dientes de ajos picados
- 3 cucharadas de mantequilla XELAC
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
- 1/2 taza de queso parmesano rallado XELAC
- 3/4 tazas de queso mozzarella rayado XELAC

### Preparación

En una olla, derretir mantequilla con aceite de oliva a fuego medio-bajo. Se añade el ajo y la Crema Pura Xelac con la pimienta y se remueve constantemente.

Agregar el queso parmesano y seguir cocinando durante 8 a 10 minutos hasta que la salsa espese por ultimo agregar el queso Mozzarella XELAC y seguir removiendo hasta que la salsa quede suave. Acompañar esta salsa con la pasta de su preferencia

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Tortitas de papa  
con jamón y  
queso de capas**

Receta  
No. 3



**Ingredientes**

- 4 papas medianas
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de mantequilla XELAC derretida
- Queso de capas XELAC

**Preparación**

Cocer las papas y dejarlas enfriar luego picar el jamón y el queso de capas XELAC en pequeños cubos, posteriormente se deben aplastar las papas y agregar el huevo y la mezcla de jamón con queso, para luego formar tortitas con esta mezcla y freírlas en aceite.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Huevos Rellenos  
de Queso Crema  
Xelac**

Receta  
No. 4



**Ingredientes**

- 12 huevos duros
- 8 onzas de queso crema XELAC
- 2 cucharaditas de mostaza Dijon
- Sal y pimienta la gusto

**Preparación**

- En un recipiente colocar las yemas de huevo junto con el queso crema XELAC, la mostaza dijon y la sal pimenta.
- Revolver hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Con este relleno se mezclan las claras de huevo duro

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Macarrones  
con Queso  
Xelac**

Receta  
No. 5



**Ingredientes**

- 227 gramos de pasta de macarrón
- 227 gramos de queso amarillo XELAC
- 2 cucharaditas de mantequilla XELAC
- Sal y pimienta al gusto

**Preparación**

En una olla con agua y sal a fuego medio, se coloca a cocer la pasta al dente, una vez cocinada la pasta en un sartén caliente, se colocan las dos cucharadas de mantequilla XELAC y se agrega el queso partido en cubos hasta que este se funda, seguidamente se incorpora la pasta cocida y se integra todo.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Fondue de  
queso Suizo  
XELAC**

Receta  
No. 6



**Ingredientes**

- 1 libra de queso suizo XELAC
- 2 Cucharadas de harina de trigo
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de vino blanco
- Nuez moscada
- Sal y pimienta al gusto

**Preparación**

En una sartén se coloca la harina con el queso y el ajo picado, se le añade el vino y se coloca al fuego.

Se mueve constantemente hasta que el queso se derrita completamente, se sazona con la nuez moscada la sal y pimienta, se sirven acompañado de panes y algunas verduras de su preferencia como también, carnes o embutidos.

Para pedidos llame al: 7790-0101

## **Cordón Bleu**

Receta  
No. 7



### **Ingredientes**

- 4 Filetes de pechuga de pollo
- 1/2 libra de queso appenzeller XELAC
- Jamón de pavo
- 1 huevo batido
- 100 gr de harina de trigo
- Aceite para freír

### **Preparación**

- Condimentar las pechugas por fuera y por dentro.
- Envolver 1 tajada de queso con 1 tajada de jamón y colocarlo en la parte inferior del filete.
- Colocar la parte superior del filete encima y presionar bien los bordes.
- Voltear primero en la harina, después en el huevo y por último en la harina para rebozar.
- Freír crocante a fuego medio de ambos lados con suficiente aceite para que queden crocantes.

Para pedidos llame al: 7790-0101

## **Hamburguesa con salsa de Queso.**

Receta  
No. 8



### **Ingredientes**

- Torta de carne para hamburguesa
- Pan para hamburguesa
- 1 ajo
- 1 Queso camemberth
- Crema pura XELAC

### **Preparación**

Se coloca la pieza de torta de carne en la parrilla para su cocción, seguidamente se adereza las dos tapas del pan de hamburguesa.

Para la salsa se procede a sofreír el ajo en mantequilla luego se agrega la crema XELAC, seguidamente el queso camembert en cuadros hasta que este se funda, con esta salsa se baña la torta de carne y procede a montar la hamburguesa.

Para pedidos llame al: 7790-0101



**Queso  
Fundido con  
chorizo**



**Ingredientes**

- 1 libra de queso Monterey Jack XELAC
- 5 Chiles Pimiento
- 2 Tazas de chorizo en cuadros

**Preparación**

Asar y desvenar los chiles pimientos, y cortarlos en cuadritos , rallar el queso; en un molde vaciar el chorizo junto con los chiles pimientos y el queso, precalentar el horno a 180 °C y se hornea por 25 minutos hasta que este gratinado.

Para pedidos llame al: 7790-0101

**Soufflé de queso  
Emmental XELAC  
con jamón  
Ingredientes:**

**Ingredientes**

- 2 Rebanadas de pan blanco
- 100 gr de queso emmental rayado XELAC
- 75 gr de jamón york
- 3 huevos
- 1 taza de leche XELAC
- 1/4 de cucharadita de mostaza
- Sal y pimienta

**Preparación**

- Engrasar un molde, y partir en cubos el pan blanco al igual que el jamón york, mezclar estos ingredientes junto con el queso emmental XELAC
- Batir los huevos ligeramente y añadirles la pimienta, la mostaza y la leche XELAC, agregar la mezcla de pan jamón y queso al molde y cubrirlo con la mezcla de leche y huevos dejar reposar por 30 minutos
- Precalentar el horno a 180 °C y añadir un poco mas de queso Emmental XELAC por encima al molde con la mezcla , hornear de 20 a 25 minutos.

Para pedidos llame al: 7790-0101



**Cooperativa Integral de  
Producción Xelac, R.L.**

### **DERECHOS RESERVADOS**

**Central:** Carretera Interamericana Km 189.5 San Cristóbal Totonicapán.

**Tienda 1:** 14 av. 3-23 zona 3, una cuadra arriba del estadio Mario Camposeco .

**Tienda 2:** 10 av. 6-73 zona 1, atrás de la iglesia catedral, Parque Central.

**Tienda 3:** 8 calle 16-29, zona 1, cerca del mercado: Las Flores.

**Tienda 4:** 0 calle 0-64 B, zona 8 Quetzaltenango a un costado de Mazda.

**Tienda 5:** 3 av. 1-62, zona 3, San Juan Ostuncalco, Quetzaltenango.

**Bodega:** Ciudad Capital, Calzada Roosevelt Km 15, zona 2 de Mixco, Interior de centro comercial Molino las Flores, Local 19.

Teléfono: 7790-0101

Página Web: [www.lacteosxelac.com](http://www.lacteosxelac.com)

Redes Sociales:  [lácteos Xelac RL](#)