

El Pozo Alimentación amplía su propuesta de quesos con nuevas variedades

La compañía presenta tres nuevas referencias, que incluyen los quesos en lonchas Edam y Gouda, y la cuña de queso semicurado

18 de marzo de 2025. El Pozo Alimentación refuerza su presencia en el segmento de quesos con el lanzamiento de nuevas variedades en lonchas: queso Edam y queso Gouda, así como la cuña de queso semicurado. Estas novedades se incorporan a la propuesta 'Nuestra selección de quesos', de El Pozo Alimentación, con la que la compañía apuesta por productos que destacan por su calidad y sabor.

Los nuevos quesos Edam y Gouda en lonchas se caracterizan por su sabor y son ideales tanto para bocadillos y sándwiches, como para su uso en recetas para fundir. La cuña de queso semicurado se incorpora a este catálogo como una propuesta suave y equilibrada, pensada para quienes valoran el sabor más auténtico. Además, presentan un packaging cuidado, que destaca las bondades y características diferenciadoras de los productos.

El surtido de quesos de El Pozo Alimentación está pensado para el consumo diario, con propuestas adaptadas a las necesidades del consumidor actual. Con la incorporación de estos tres lanzamientos, la gama alcanza las once referencias disponibles en formatos de mostrador, cuña de queso semicurado, lonchas y queso rallado, los más demandados por los consumidores.

El objetivo de El Pozo Alimentación es seguir desarrollando una oferta de quesos eficiente, variada y atractiva, que combine sabor, precio y una presentación diferenciada. Con estas novedades, la compañía reafirma su compromiso con la innovación dentro de esta categoría, con un surtido alineado con las nuevas tendencias de consumo.

Pie de foto: Bodegón de las variedades de quesos de El Pozo Alimentación