



NUESTRO ORIGEN

QUESOS MADUROS ALPINA

La historia de Quesos Maduros Alpina

Nuestra historia comenzó hace más de 80 años en Sopó, con la fábrica de Quesos Maduros y mantequilla de Max Bazinger y Walter Goggel. Allí se crearon por primera vez en Colombia los Quesos: Emmental, Parmesano y Gruyere.

Entre 1940 y 1950 construyeron la primera planta para el desarrollo de derivados lácteos donde además nuestros fundadores siempre tuvieron como prioridad que sus 45 colaboradores fueran felices. Un espíritu que hasta hoy seguimos cultivando y que nos acompaña en nuestro proceso de crecimiento.

Con el paso de los años en Alpina hemos ampliado el portafolio de Quesos Maduros y además hemos lanzado innovaciones en otras líneas de productos que hoy son las preferidas de una gran parte de los colombianos.

Gracias a las personas que hacen parte de Alpina, hemos cruzado fronteras y recorrido nuevos lugares.

Nuestros Quesos Maduros son orgullosamente colombianos y se fabrican en Sopó, Cundinamarca. Aunque sin duda, nuestra aventura está llena de mundo y nuestras recetas de quesos se inspiran en tierras europeas. Por eso, te invitamos a viajar con nosotros.

Nuestro viaje con los Quesos Maduros inicia en los Países Bajos, cuna del Queso Gouda que inspira nuestro Queso Holandés. Luego damos un paso a Francia, donde haremos 3 importantes paradas; iniciando en la ciudad de Roquefort, luego Seine-et-Marne y finalizamos en la mística Normandía, en la ciudad Camembert. Después viajaremos al Valle del río Emme en Suiza y haremos una parada en los macizos montañosos de Jura y el norte de los Alpes.

Luego iremos hacia la región de Friburgo en la ciudad Gruyère donde nos alistamos para visitar Italia donde explorando la región del sur y el municipio de Parma hacia el norte. Nos aventuraremos a la antigua Prusia Oriental que hoy en día pertenece a Rusia y cerraremos nuestro viaje por el antiguo continente en una pequeña ciudad llamada Tilsit.

Y para finalizar nuestro viaje regresaremos a nuestra maravillosa Colombia. Donde admiraremos los paisajes del Valle de Sopó en Cundinamarca.



Sopo



Brie Alpina



Azul Alpina



Camembert
Alpina



Parmesano
Alpina



Provolone
Alpina



Tilsit Alpina



Emmental
Alpina



Gruyere
Alpina



Fondue Original



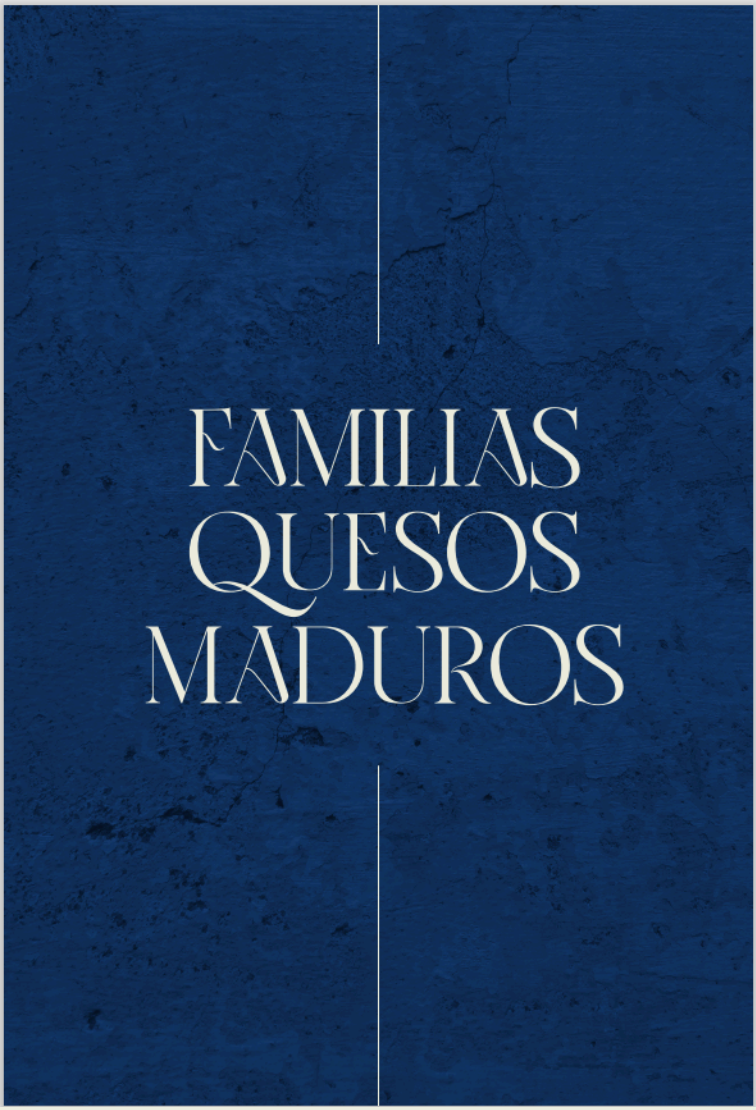
Holandes Alpina



Holandes
Celebracion



Argovia
Queso de Autor

The background is a dark blue, textured surface, possibly representing stone or aged paper. A thin, vertical white line runs down the center of the image, dividing it into two equal halves. The text is centered horizontally and vertically.

FAMILIAS QUESOS MADUROS



Queso Holandés Alpina

30 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



Nuestro queso Holandés se destaca por tener una forma redonda que se acompaña de un color amarillo en su interior, el cual está cubierto por una parafina roja, la cual conserva su sabor que se caracteriza por tener un comienzo ligeramente amargo, almendrado y un final con un toque picante.

Este excepcional queso está inspirado en el Queso Gouda, una de las variedades de quesos más reconocidas y consumidas en el mundo.

Maridaje

Vino:

Pinot Noir y Malbec joven.
Vinos aromáticos, con
astringencia muy ligera.

Cerveza:

Roja.

Otros:

Fresas, baguette de
aceitunas, champiñones,
tomates cherry.



Queso Azul Alpina

30 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



Es un queso conocido por sus inconfundibles vetas azules que lo identifican, y su sabor fuerte ligeramente salado, el cual aumenta su intensidad con el tiempo de maduración. Según la leyenda, un pastor, después de merendar, olvidó parte de su Queso Blanco y fresco en una cueva, allí el queso permaneció a la intemperie. Al regresar, lo encontró cubierto de moho azul, y al probarlo tuvo la percepción de que era más sabroso que antes.

Maridaje

Vino:

Late Harvest y Oporto.
Maridaje de contraste.
Dulce-salado. Buscando
equilibrio y convivencia en
boca.

Cerveza:

Negra.



Queso Brie Alpina

11 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



El Queso Brie Alpina tiene un sabor delicado y exquisito que se intensifica con el paso del tiempo. A medida que madura, puede adquirir un ligero toque picante. Es ideal para tablas de quesos y marida muy bien con frutas y panes. Su corteza blanca y aterciopelada es el resultado de la aplicación de mohos cuidadosamente seleccionados.

Maridaje

Vino:

Cepa blanca. Torrontés y espumante riesling, cepa tinta Malbec joven.

Cerveza:

Rubia o blanca.

Otros:

Miel, mermeladas, manzanas, uvas, baguette.



Queso Camembert Alpina

15 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



El Queso Camembert de Alpina cuenta con un interior amarillo pálido y una textura cremosa. En sus primeros días de maduración predominan aromas lácteos frescos con notas a mantequilla dulce y un sutil toque de champiñón. Con el paso del tiempo, desarrollan matices más complejos como tierra húmeda y frutos secos tostados. En su etapa final, puede apreciarse una ligera nota amoniacal, natural en quesos de este tipo.

Maridaje

Vino:

Chardonnay. Vino que aporta fruta dulce en boca y acidez moderada.

Cerveza:

Rubia o blanca.

Otros:

Romero, manzana, miel, pavo, pastrami, mermeladas.



Queso Emmental Alpina

180 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



De sabor suave y textura firme, el queso Emmental de Alpina se reconoce por sus característicos ojos (agujeros) grandes y bien definidos formados durante la maduración, así como por su interior brillante. Al degustarlo se puede distinguir un sabor parecido al del vino al apretar su corteza.

Es un elemento esencial en las tablas de quesos, sándwiches o recetas que buscan elegancia y cremosidad fundida.

Maridaje

Vino:

Syrah y Cabernet. Vinos corpulentos de una buena tanicidad y carga aromática.

Cerveza:

Rubia.

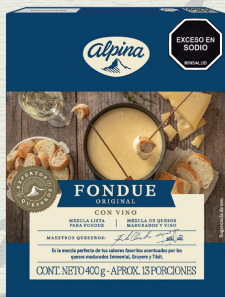
Otros:

Tomates cherry, champiñones, almendras o nueces.



Queso Fondue Alpina

Producido en Colombia



Nuestra mezcla para Fondue nace de los Quesos Maduros de Alpina: Emmental, Gruyere y Tilsit natural, los cuales son molidos, mezclados y empacados en frío.

Esta mezcla para Fondue de Alpina puede ser consumida como plato fuerte, acompañado de todo tipo de pan, con trozos de piña, fresas y manzanas o con aceitunas, brócoli y champiñones.

Para su consumo correcto se debe sujetar el pincho de dos o tres puntas y se remueve en forma de ocho para que la fusión de quesos no se corte.

Maridaje

Vino:

Chardonnay y Merlot.
Maridaje de contraste.

Cerveza:

Rubia.

Otros:

Champiñones,
espárragos, baguette,
fresas, camarones, pollo,
res.



Queso Gruyere Alpina

180 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



Nuestro Gruyere de Alpina se caracteriza por una corteza granulada y dura, aunque su pasta es blanda y se puede cortar con facilidad. Tiene un aspecto algo graso y un color amarillo marfil a dorado.

Es perfecto para acompañar platos de pescado y comida de mar, lo mismo que asados de carnes o steak pimienta.

Maridaje

Vino:

Merlot y Carmenere.

Cerveza:

Rubia.

Otros:

Arándanos, uvas, fresas, cebolla caramelizada.



Queso Parmesano Alpina

180 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



El Parmesano Alpina es un Queso Maduro con una característica muy definida gracias a los cuidados de nuestros Expertos Queseros en las etapas de fabricación. Al ser un Queso Maduro, goza de una textura y sabor ideal para ser el topping perfecto en pastas, arroz, sopas y ensaladas. Suele producirse con leche de vaca preferiblemente desnatada, y posee una forma cilíndrica de tamaño mediano.

Maridaje

Vino:

Vino tinto chianti, Cepa Cabernet y Valpolicella italiano.

Cerveza:

Roja o Negra.

Otros:

Uvas frescas, frutas blancas, pastas o ensaladas.



Queso Provolone Alpina

45

Días de
Maduración

Producido
en Colombia



Nuestro Provolone Alpina es un queso color marfil claro. Su textura es semidura, firme, de corteza blanda y delgada. Tiene un sabor intenso con un regusto picante. Es una excelente opción para incluirlo en guisados que se sirvan calientes, sándwiches, pizzas y platos de pastas. Una de las principales características del queso Provolone Alpina es su capacidad para fundirse al calor, por lo que es ideal para prepararlo a la parrilla, en diversos platos calientes, para gratinar y también puede ser utilizado en ensaladas o combinado en tablas de quesos.

Maridaje

Vino:

Merlot y Malbec Reserva.
Vinos ambos de astringencia moderada y aromas frutados conviven en boca con largo final.

Cerveza:

Rubia o roja.

Otros:

Pesto, tomates secos, cherry, manzanas, reducción balsámico.



Queso Sopó Alpina

150 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



Para celebrar sus 70 años, Alpina lanza al mercado un nuevo queso maduro, semigraso y duro: el Sopó. Una innovación que rinde homenaje a sus fundadores y al municipio que la ha visto crecer. Este queso evoca los sabores del Emmental y el Gruyere, con una textura similar a la del Parmesano. Está elaborado con leches nativas del Valle de Sopó y presenta un color marfil amarillento intenso. Su textura es dura, cuenta con un aroma frutoso y su en su sabor se identifican notas cítricas y ligeramente picantes.

Maridaje

Vino:

Merlot Reserva. Vino con acidez media y astringencia moderada.

Cerveza:

Negra, rubia o roja.

Otros:

Uvas, fresas, aceitunas, tomates secos, baguette, reducción balsámico.



Queso Tilsit Alpina

Ahumado

45 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



El queso Tilsit Ahumado Alpina es un queso semiduro de textura firme y cortable, con pequeños agujeros y un color que va del marfil al amarillo. Su sabor es suave, con un regusto ligeramente picante y cuenta con un inconfundible aroma a humo que se equilibra a la perfección con algunas notas lácteas. Es un queso con personalidad, ideal para quienes disfrutan de sabores intensos y bien estructurados.

Maridaje

Vino:

Vino Bivarietal.
Frutosidad y acidez moderada.

Cerveza:

Roja.

Otros:

Uvas, uchuvas, fresas y baguette.



Queso Tilsit Alpina

Natural

45 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



El queso Tilsit Natural Alpina es un queso semiduro de textura firme y cortable, con pequeños agujeros y un color que va del marfil al amarillo. Su sabor es suave, con un regusto ligeramente picante, y un aroma fuerte y característico, resultado de su maduración. Versátil y lleno de carácter, es ideal para panes oscuros y muy apreciado en tablas de quesos por su equilibrio y personalidad.

Maridaje

Vino:

Cepa Pinot Noir. Vino tinto, de aromas frutados.

Cerveza:

Rubia o Roja.

Otros:

Champiñones, tomates cherry y aceitunas.



Queso Tilsit Alpina

Finas Hierbas

45 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



El queso Tilsit Alpina es un queso semiduro de textura firme y cortable, con pequeños agujeros y un color que va del marfil al amarillo. Su sabor es suave, con un matiz ligeramente picante, y un aroma fuerte y característico, resultado de su maduración. El toque distintivo de este queso lo dan las finas hierbas seleccionadas que realzan su aroma y le aportan un sabor fresco y aromático. Perfecto para quienes buscan una experiencia diferente y llena de carácter.

Maridaje

Vino:

Cepa blanca. Riesling.
Frutosidad y acidez moderada de ambas cepas, aromas herbales-frutales suaves.

Cerveza:

Rubia.

Otros:

Baguette nueces,
uchuvas y dátiles.



Queso Holandés Alpina

Celebración

90 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



El Queso Holandés Celebración, con 90 días de maduración, es un regalo especial para el final del año. Sus notas de mantequilla caliente y su delicado final dulce son un verdadero abrazo en cada bocado. Su sabor, distinto al de nuestro Holandés Tradicional rojo, refleja el legado y el amor con los que se elabora, lo que lo hace único y, sobre todo, perfecto para acompañarte en la temporada navideña.

Maridaje

Vino:

Vino Espumoso y
Merlot.

Whisky.

Otros:

Arequipe, fresas,
baguette de aceitunas,
champiñones, tomates
cherry.



Queso Argovia Alpina

90 Días de
Maduración

Producido
en Colombia



En el marco de sus 80 años, Alpina lanza su nuevo Queso Argovia con el cual busca rendir homenaje a sus raíces queseras y seguir honrando esta tradición. Se caracteriza por tener un perfil de sabores elegantes, notas a crema de leche y mantequilla con un retrogusto amable a frutos secos. Su textura es suave con agujeros dispersos y cuenta con una especial capacidad para fundirse y así acompañar todos los momentos de las familias colombianas.

Maridaje

Vino:

Vino tinto, Malbec o Carmenere.

Cerveza:

Rubia.

Otros:

Frutos secos, nueces, almendras, panes, mermeladas, moras, uvas, uchuvás.