

EN ESTA PLANTA SE PRODUCEN

QUESOS

INGREDIENTES



Le Sueur

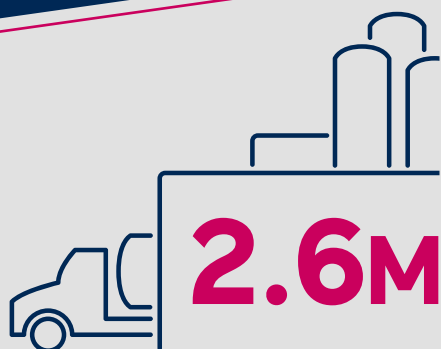
Minnesota

Area de la planta

23.300 m²

Número de empleados

235



2.6M

**lb. de leche se
reciben
DIARIAMENTE**
(equivalente a leche
entera)

¿De dónde viene la leche?

69
productores
locales



Usamos la leche para producir



Asiago • Cheddar • Fontina •
Monterey Jack • Parmesano •
Quesos bajos en grasa • Romano



BioZate® (Proteína de suero hidrolizada) •
Lactose (Grado alimenticio y farmacéutico) •
WPC 34 (Proteína de suero concentrada 34%) •
WPC 80 (Proteína de suero concentrada 80%) •
WPI (Aislado de proteína de suero)

182 productos/SKUs
secados por aspersión
regularmente.