



Somos...
Glanbia Cheese

Esto es lo que somos... esto es lo que hacemos

Somos el principal fabricante europeo de mozzarella, y trabajamos con muchas de las empresas alimentarias de mayor éxito del mundo.

Pero somos algo más que una empresa de queso: somos socios en innovación, proporcionando soluciones personalizadas que ayudan a nuestros clientes a crecer con mayor rentabilidad.

Y ofrecemos tecnología patentada, control de calidad, y una atención al cliente excepcional que, simplemente, no puede igualarse.

De modo que, si busca valor añadido y un socio para el crecimiento, somos exactamente lo que ha estado buscando.



Somos... cada vez mayores y mejores

Quiénes somos

La historia de Glanbia Cheese

Somos el principal fabricante de mozzarella en Europa. Nuestra red mundial consta de 12 plantas de fabricación en todo el mundo y de centros de venta en Europa, América y Asia, que dan soporte a nuestros clientes en más de 40 países.

Somos una *joint venture* entre Glanbia plc y Leprino Foods Company: una combinación ganadora que aprovecha las fortalezas y áreas de experiencia de cada una de las dos sociedades.

Glanbia plc es un grupo internacional dedicado al queso y a soluciones nutricionales, con sede en Irlanda y más de 2.000 millones de euros de ventas anuales. Es líder mundial en ingredientes lácteos de valor añadido, y tiene operaciones en Irlanda, Europa, EEUU y China, con *joint ventures* en Reino Unido, EEUU y Nigeria.

Leprino Foods, con un volumen anual superior a 2.000 millones de USD, es una empresa mundial de queso e ingredientes lácteos, y el mayor productor de mozzarella del mundo.

Leprino Foods, con sede en EEUU, es líder en tecnología alimentaria con más de 50 patentes de producción. Leprino es el proveedor exclusivo de mozzarella para muchas de las principales cadenas de pizzerías de EEUU y de todo el mundo.

En **Glanbia Cheese**, hemos desarrollado un innovador proceso de fabricación de queso enfocado en las necesidades de los consumidores. Conocemos los alimentos y la nutrición, y sabemos cómo satisfacer las necesidades de las empresas alimentarias con mayor éxito del mundo.

Esto ayuda a nuestros clientes a crecer de forma más rápida y rentable. Tenemos acceso a una red global de expertos en nuestras empresas matrices que ayudan a ofrecer soluciones a los clientes.

Dónde nos encontrará

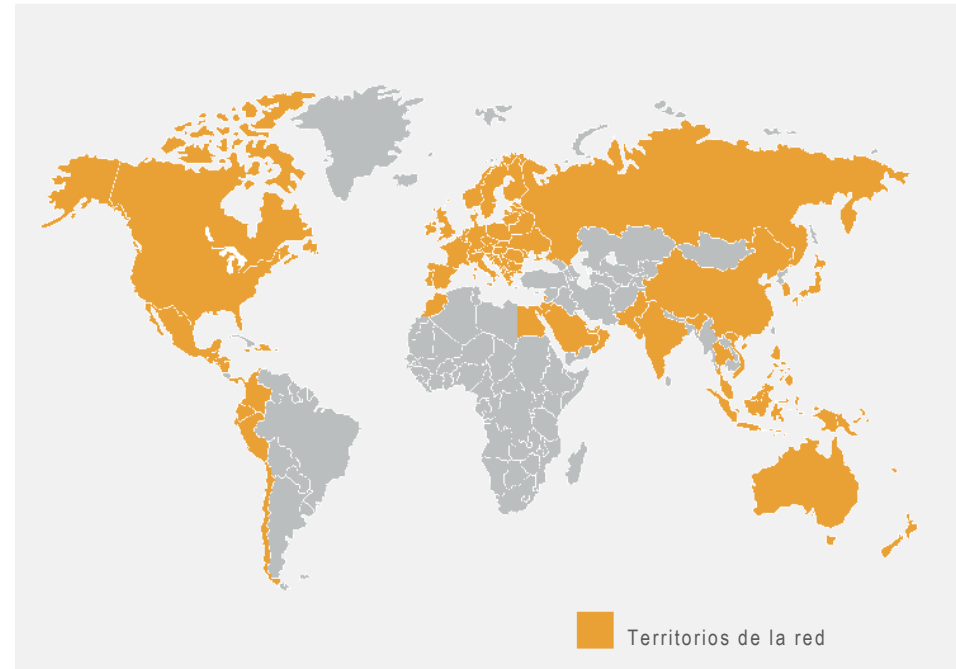
Nuestros centros e instalaciones de fabricación de queso

Glanbia Cheese cuenta con dos vanguardistas instalaciones de producción de mozzarella: una en Llangefni, en el noroeste de Gales, y otra en Magheralin, en Irlanda del Norte.

Estos lugares no solo ofrecen excepcionales ventajas logísticas para la producción de queso, sino que también nos permiten abastecernos de la leche de la máxima calidad empleada para fabricar nuestro delicioso queso mozzarella para pizzas y otros productos alimenticios.

En todas partes

Dónde suministramos





Estamos... aquí para hacer felices a sus consumidores

Muchos adoran nuestro queso. Nuestra mozzarella la emplean muchas de las principales cadenas de pizza y pasta, operadores de servicios alimentarios, fabricantes de alimentos industriales, mayoristas y minoristas de todo el mundo. La calidad constante, el sabor, el fundido y el estiramiento de nuestro queso convierten los platos de cada día en platos extraordinarios.



Datos sobre el queso

1. En 1987, se encontró un trozo de queso con 1400 años de antigüedad en un pantano de la ciudad irlandesa de Tipperary. Lo más extraño es que ¡aún era comestible!
2. Algunos académicos piensan que las personas ya comían queso 8.000 años AC.

Aplicaciones

- Pizzas
- Pasta
- Alimentos congelados
- Refrigerios
- Alternativas saludables
- Platos mexicanos

Tipos

- Mozzarella
- Mozzarella baja en grasa
- Mozzarella baja en sal
- Queso para pizza
- Mezclas de queso

Formas

- Congelado
- Queso de calidad sellada QLC® (IQF)
- Queso en bloque (Ribbon)
- Queso en tiras
- Queso rallado / en dados

Estamos... ofreciendo soluciones, servicio y éxito

Bienvenido a la **Factoría de Innovación**, nuestro proceso de desarrollo de valor añadido que nos permite crear soluciones alimentarias que ayudan a nuestros clientes a satisfacer las necesidades cambiantes de sus consumidores. Nuestros clientes acceden a nuestra red global de experimentados científicos alimentarios, comercializadores, profesionales de ventas y expertos culinarios, para encontrar soluciones personalizadas para los productos que venden. Lo que nos hace diferentes a los típicos productores de queso es nuestra capacidad de añadir valor a través del proceso de innovación: desde desarrollar un concepto hasta hacer de él una realidad.



Investigación

Entender las necesidades del consumidor

Pretendemos la comprensión total de su consumidor y de su entorno competitivo mediante la exploración de un amplio rango de información para obtener percepciones relevantes. A continuación, traducimos esas percepciones en ideas innovadoras de menús, productos, y negocios estratégicos.

Pruebas de consumidores

Encontrar las mejores ideas

Podemos ayudarle a evaluar con precisión las ideas más prometedoras de alimentos y menús. Mediante rigurosas pruebas cualitativas y cuantitativas podemos filtrar las mejores ideas, que encontrarán eco entre sus consumidores objetivo.

Desarrollo

Fabricar el producto adecuado

Mediante tecnología patentada de producción de queso, nuestros equipos culinarios y de desarrollo de productos se asegurarán de que su producto respete sus instrucciones y haga las delicias de sus consumidores. También nos aseguramos de que sus productos de queso sean funcionales para sus operaciones y cumplan sus requisitos financieros

Soluciones

Oferta total de productos

Cuales sean sus necesidades de queso, al final su solución total de producto le proporcionará las ventajas y los atributos adecuados para satisfacer las necesidades de sus consumidores y ayudarle a impulsar un crecimiento rentable.

Solución desarrollada en colaboración



Informe de innovación



Investigación y generación de idea

Nuestro Proceso de Innovación comienza con un informe y termina con una solución desarrollada en colaboración



Prueba por los consumidores



I+D / Desarrollo de producto culinario

Estamos... comprometidos con nuestros clientes

Estamos pensando siempre en nuevas ideas, nuevas técnicas y nuevas formas, para garantizar que el producto que entregamos a nuestros clientes sea siempre el mejor posible. Y es esta dedicación a asegurar la adaptación de cada paso de nuestro proceso para satisfacer las necesidades individuales de nuestros clientes lo que nos ha ayudado a conseguir nuestra reputación internacional de calidad, innovación y servicio inmejorables.

Calidad y seguridad

Puede contar con nosotros

Cuando se trata de nuestra producción de queso, la calidad y la seguridad son de vital importancia. Nuestros clientes dependen de que consigamos los niveles más altos de excelencia en todo lo que hacemos y en los quesos que entregamos.

Nuestras instalaciones se han diseñado y se mantienen con el máximo cuidado para producir solo la mozzarella, el queso para pizzas y los ingredientes lácteos de la máxima calidad para nuestros clientes.

Empleamos una tecnología de control de calidad de vanguardia. Cada paso del proceso de fabricación se supervisa estrictamente para garantizar que cada uno de los aspectos del queso cumpla las especificaciones de nuestros clientes, desde la composición química hasta las dimensiones físicas y las características exactas de cocción.

No nos arrepentimos de nuestra obsesión con el sabor del producto, su funcionalidad, consistencia y seguridad, y nuestros clientes aprecian y se benefician de nuestro compromiso con la meticulosidad cuando fabricamos su mozzarella y sus productos de queso.

Tecnología

Habilitarle para satisfacer las necesidades de su cliente

Nuestras instalaciones de producción de queso se encuentran entre las plantas más modernas y tecnológicamente avanzadas del mundo, y nuestra tecnología patentada de producción de queso nos permite mejorar continuamente la experiencia culinaria del consumidor.

Encontrar soluciones personalizadas

Mediante la mejora de la textura, el valor nutricional, la mezcla y el aroma de nuestra mozzarella y nuestro queso para pizzas, podemos proporcionar soluciones personalizadas para nuestros clientes. Conseguimos esto mediante nuestro proceso exclusivo de producción de queso.

Ello nos aporta una ventaja tecnológica única sobre nuestros competidores y nos permite diseñar recetas de productos a medida de los requisitos de rendimiento de cada cliente.



Colaboración con los clientes

Una asociación real

Nuestros clientes reciben el servicio con mayor capacidad de respuesta y orientación a resultados del sector.

Trabajamos estrechamente con nuestros clientes en cada etapa, desde el desarrollo de productos nuevos hasta los procesos diarios que hacen que las operaciones de nuestros clientes funcionen fácilmente.

Nuestros clientes confían en que ofrezcamos los productos de la mayor calidad posible y que, a la vez, prestemos una atención al cliente impecable. Y esto es exactamente lo que obtienen.



Escala mundial

Aproveche nuestras capacidades de dimensión y escala global

Nuestros clientes se benefician de nuestras innovaciones y de nuestras economías de escala. Fabricamos y suministramos mozzarella e ingredientes lácteos a más de 20 países, y nuestro equipo ofrece a los clientes un amplio espectro de capacidades dondequiera que se encuentren. Nuestra red global, que se extiende desde Europa Occidental hasta Norteamérica, Asia y Latinoamérica, nos permite satisfacer las necesidades urgentes y dinámicas de nuestros clientes de todo el mundo.



Solucionadores de problemas

Algo más que un proveedor de ingredientes

Nos tomamos el tiempo necesario para entender lo que sus clientes necesitan. Como parte importante de ese servicio, nuestros meticulosos métodos de prueba cualitativos y cuantitativos nos ayudan a encontrar la clase de alimento y las sugerencias de menú que atraerán al mercado de consumidores a que se dirige.



Datos sobre el queso

3. En Gran Bretaña, más del 98% de los hogares compran queso todas las semanas, y el británico medio come 30 gramos de queso cada día.
4. Gran Bretaña cuenta con unas 700 variedades locales de queso. Francia e Italia cuentan con unas 400 cada una.



No somos... simplemente un proveedor de queso, somos un socio de negocio

Contáctenos

Si desea hablar con nosotros, no dude en contactarnos:

Escribanos a:

Glanbia Cheese
Ltd, 4 Royal Mews
Gadbrook Park
Northwich
Cheshire
CW9 7UD
Reino Unido

Teléfono: (+44) 1606 810 900

Fax: (+44) 1606 486 80

Correo electrónico:

enquiries@glanbiacheese.co.uk

Visite: www.glanbiacheese.co.uk

Somos Glanbia Cheese y deseamos hablar con usted.

Si desea hablar con nosotros para trabajar con Glanbia Cheese, estaremos encantados de visitarle y ampliarle información. Póngase en contacto con nosotros hoy mismo y descubra todo lo que podemos hacer por usted.

Escribanos hoy mismo un correo electrónico a
[**enquiries@glanbiacheese.co.uk**](mailto:enquiries@glanbiacheese.co.uk)



Glanbia Cheese Ltd, 4 Royal Mews, Gadbrook Park, Northwich, Cheshire CW9 7UD