Centurion Foods

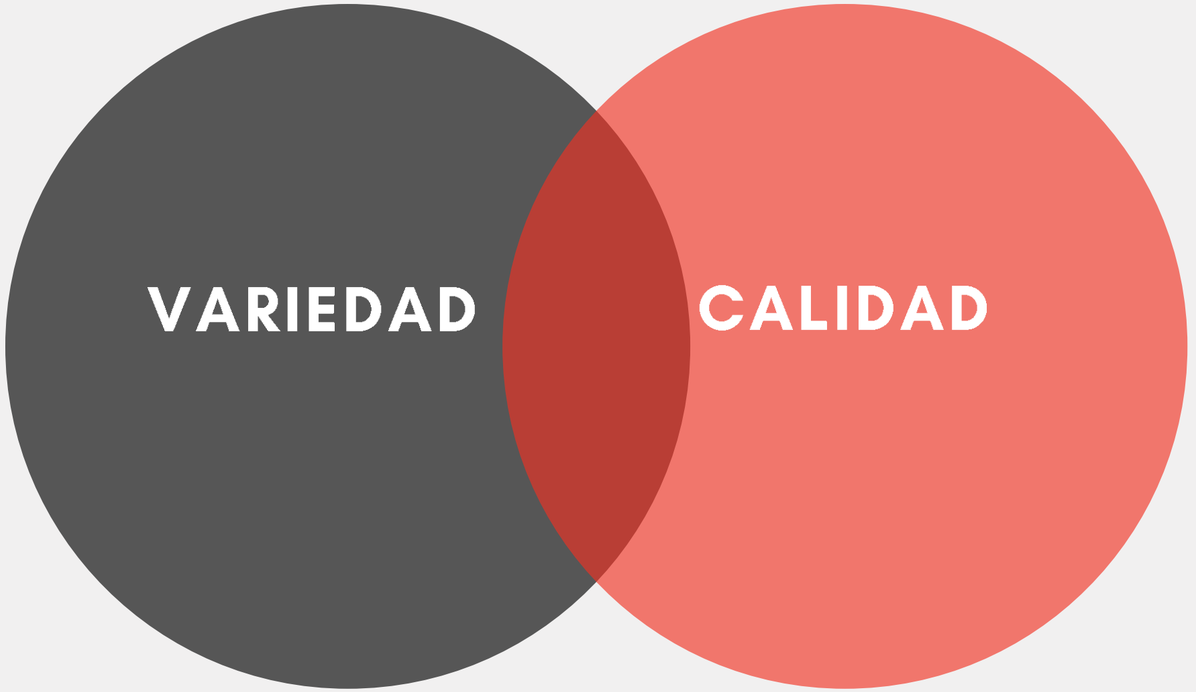
Canal institucional



¿Quiénes somos?

Somos una compañía líder en importación de quesos, carnes frías y curadas con presencia en el mercado colombiano hace más de 15 años.

Trabajamos con los mejores productos a nivel internacional, importando productos desde su denominación de origen como Italia, Suiza, España, Estados Unidos entre otros, garantizando la mejor calidad y sabor.



Logística y distribución



PLANTAS DE PRODUCCIÓN Y CEDIS

- 1 Centro de procesamiento (5,000 m2 + 4,000m2 nuevos)
- 3 Cedis de distribución (3,800m2)

DISTRIBUCIÓN

- Camiones propios
- Aliados logísticos con cobertura nacional

Nuestro valor agregado

- Líderes en importación de quesos y carnes maduradas
- Variedad de productos y categorías
- Tecnología y calidad
- Versatilidad y personalización de productos

HARD DISCOUNT

GRANDES SUPERFICIES

INSTITUCIONAL

POLITICA CALIDAD

Comprometidos a operar bajo altos estándares de calidad.

Certificado FSSC 22000

HACCP

ISO 50001

SQF

IFS

BRC

ISO 140001

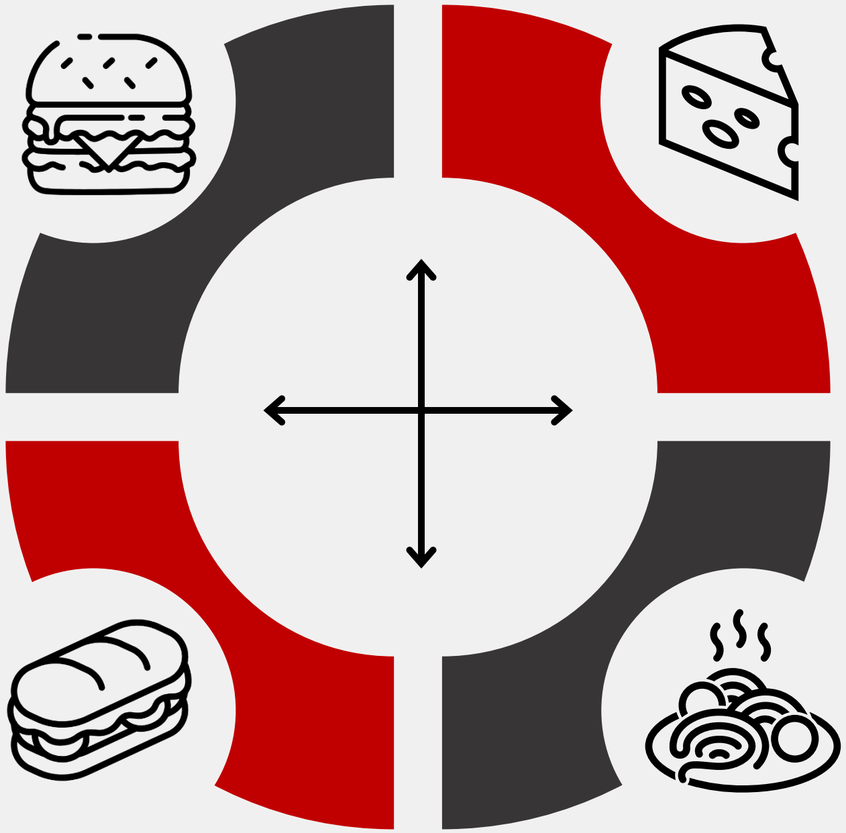
ISO 90001

PORTAFOLIO

CATEGORIA QUESOS

QUESOS IMITACIÓN

Lonchas Cheddar y Mozzarella
Tipo Cheddar
Tipo Mozzarella
Tipo parmesano



QUESOS FRESCOS

Queso crema
Mozzarella
Mozzarella reducido en grasa

QUESOS SEMI MADURADOS

Edam
Fontina
Gouda Natural
Colby Jack
Feta
Holandés
Ibérico
Muenster
Pepper Jack
Provolone
Suizo
Gouda ahumado
Cremas de queso

QUESOS MADURADOS

Queso azul
Briette
Camembert
Brie
Gouda Natural
Grana Padano
Duro Italiano
Maasdam
Parmesano Italiano
Parmesnao fundido

PORTAFOLIO

Quesos Imitación

LONCHAS DE QUESO

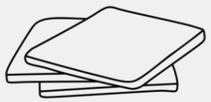
CARACTERÍSTICAS

Lonchas de queso imitación elaborados a partir de soya/palma, disponibles en sabor Cheddar y Mozzarella.

USOS

Sándwiches. Wraps, hamburguesas, entre otros.

PRESENTACIÓN



Paquete x 16 und
Caja x 70 und

Producto empacado individualmente

VIDA ÚTIL

365 días



QUESO ANÁLOGO

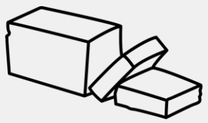
CARACTERÍSTICAS

Queso imitación elaborados a partir de soya/palma con sabor a cheddar y mozzarella

USOS

Para rallar o fundir en salsas
Ideal para pizzas y rellenos de preparaciones

PRESENTACIÓN



Bloque de 2,3 kg aproximadamente

Se vende al peso

VIDA ÚTIL

365 días



QUESO TIPO CHEDDAR

CARACTERÍSTICAS

Queso imitación cheddar, caracterizado por su habilidad de fundir.

USOS

Sándwiches. Wraps, hamburguesas, entre otros.

PRESENTACIÓN

Bloque de 2,3 kg.
160 tajadas

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO TIPO PARMESANO

CARACTERÍSTICAS

Queso parmesano extendido, elaborado a partir de queso parmesano y grasa vegetal.

USOS

Para aportar sabor en preparaciones, como topping para pastas, lasañas, canelones, pizzas entre otros.

PRESENTACIÓN



Rallado x 900gr
Rallado x 2,27 kg

VIDA ÚTIL

365 días



PORTAFOLIO

Quesos frescos

QUESO MOZZARELLA

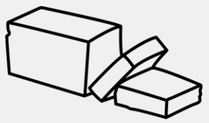
CARACTERÍSTICAS

Queso fresco e hilado de origen Americano, en presentaciones leche entera y reducido en grasa.
Este producto cumple con la norma en sodio.

USOS

Para fundir y gratinar, ideal para lasañas, pizzas, sándwiches, hamburguesas, entre otros.

PRESENTACIÓN



Bloque entero y bloque tajado x 2,5 prox

Se vende al peso

VIDA ÚTIL

90 días



QUESO CREMA PAULY

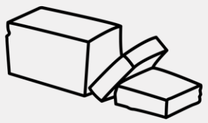
CARACTERÍSTICAS

Queso crema con alto contenido en sólidos lácteos hace que sea un producto con mayor cuerpo y firmeza.

USOS

Para Sushi, elaboración de dips y salsas y para preparaciones de repostería.

PRESENTACIÓN



Bloque de 227 gr
Bloque de 1,36 kg

Se vende por unidad

VIDA ÚTIL

180 días



PORTAFOLIO

Quesos semi maduros

QUESOS EUROPEOS

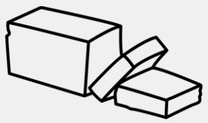
CARACTERÍSTICAS

Quesos Fontina, Gouda y Edam con maduración de 3 meses, se caracterizan por su elaboración tradicional Europea, con textura suave y característica fundente.

USOS

Para fundir, elaboración de salsa, pizzas, sándwiches, hamburguesas, entre otros.

PRESENTACIÓN



Bloque entero y bloque tajado x 2,5 prox

Se vende al peso

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO COLBY JACK

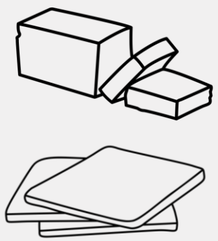
CARACTERÍSTICAS

Queso de origen Americano, producto de la mezcla de los quesos Monterrey Jack y queso Colby.
Su maduración es de 3 meses

USOS

Para fundir, elaboración de salsa, pizzas, sándwiches, hamburguesas, entre otros.

PRESENTACIÓN



Bloque entero y tajado x 2,5 prox
Tajado x 150gr
Mini de 200gr
Palitos x 200gr

VIDA ÚTIL

180 días
120 días



QUESO MUENSTER

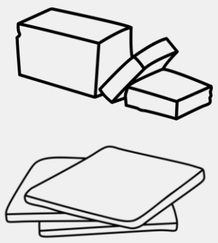
CARACTERÍSTICAS

Queso de origen alemán, con tono característico naranja, y de característica fundente.
Cuenta con 3 meses de maduración

USOS

Para fundir, sándwiches, hamburguesas, wraps entre otros.

PRESENTACIÓN



Bloque entero y tajado x 2,5 prox
Tajado x 150gr
Mini de 200gr
Palitos x 200gr

VIDA ÚTIL

180 días
120 días



QUESO PEPPER JACK

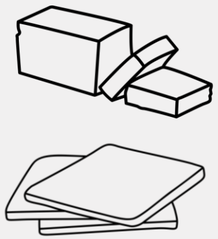
CARACTERÍSTICAS

Monterrey Jack mezclado con pimientos y jalapeños. Su maduración es de 3 meses

USOS

Para sándwiches, hamburguesas, wraps y comida mexicana en general.

PRESENTACIÓN



Bloque entero y tajado x 2,5 prox
Tajado x 150gr
Mini de 200gr

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO PROVOLONE

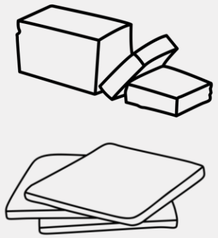
CARACTERÍSTICAS

Queso de origen italiano y producción americana, se caracteriza por su hilado y su habilidad para fundir.

USOS

Para provoleta, sándwiches, hamburguesas, pizzas, wraps, entre otros.

PRESENTACIÓN



Bloque entero y
tajado x 2,5 prox
Tajado x 150gr

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO SUIZO

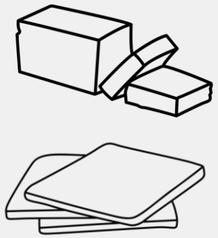
CARACTERÍSTICAS

Queso emmental suizo, de origen suizo distinguido por su fuerte aroma, muy frutal con un ligero sabor a nuez.
Su maduración es de 3 meses

USOS

Para raclette, fondue, sándwiches, hamburguesas, elaboración de salsas, entre otros.

PRESENTACIÓN



Bloque entero y
tajado x 2,5 prox
Tajado x 150gr

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO GOUDA AHUMADO

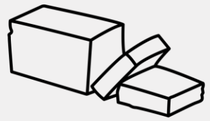
CARACTERÍSTICAS

De origen alemán y producción americana, un excelente queso recubierto de cera de color vino tinto, se caracteriza por su sabor a mantequilla, ligeramente dulce y ahumado.

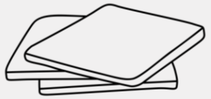
USOS

Para sándwiches, hamburguesas, elaboración de tablas de quesos, entre otros.

PRESENTACIÓN



Bloque entero y tajado x 2,5 prox



Tajado x 150gr
Cuña de 250gr

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO IBÉRICO Y MANCHEGO

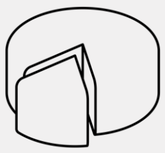
CARACTERÍSTICAS

De origen español, el queso Manchego de tradición y sabores característicos y el queso ibérico con la combinación de la leche de vaca, oveja y cabra.

USOS

Para tapas, entradas, tablas de queso y acompañamientos

PRESENTACIÓN



Torta entera de aprox
3 kg
Cuñas peso variable
Cuñas 250gr

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO FETA

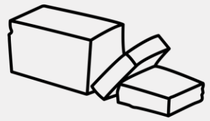
CARACTERÍSTICAS

De origen americano, de textura desmenuzable y sabor salado con notas agrias que dan balance a este producto.

USOS

Para entradas, salsas, acompañamiento de ensaladas, entre otros.

PRESENTACIÓN



Cuñas peso variable
y cuñas de peso fijo

VIDA ÚTIL

210 días



MIX CUBITOS

CARACTERÍSTICAS

Mix de 4 quesos como Gouda, Colby Jack, Muenster y Suizo en formato de cubo de aproximadamente 2 x 2 cm

USOS

Entradas, tablas de quesos, tapas, entre otros

PRESENTACIÓN

Mix cubitos x 240gr
60 gr de cada sabor

VIDA ÚTIL

150 días



MIX PREMIUM

CARACTERÍSTICAS

Mix de 3 quesos como Gouda ahumado, Muenster y Gouda natural, tajadas de aprox. 15 gr.

USOS

Entradas, tablas de quesos, tapas, entre otros

PRESENTACIÓN

Mix premium x 360gr
120 gr de cada sabor

VIDA ÚTIL

120 días



MIX PREMIUM 5 QUESOS

CARACTERÍSTICAS

Mix de 5 quesos como Gouda ahumado, Colby Jack, Muenster, Gouda natural y Suizo en tajadas de aprox. 10 gr

USOS

Entradas, tablas de quesos, tapas, entre otros

PRESENTACIÓN

Mix premium 5 quesos x 400gr
80 gr de cada sabor

VIDA ÚTIL

120 días



CREMAS DE QUESO

CARACTERÍSTICAS

Cremas untables de queso azul, emmental, camembert y cheddar.

USOS

Para acompañar preparaciones, como untables o dips

PRESENTACIÓN

Tarro de 125gr

VIDA ÚTIL

120 días



PORTAFOLIO

Quesos maduros

QUESO AZUL

CARACTERÍSTICAS

De origen danés, cuenta con textura cremosa y sabor intenso. Fácil de almacenar ya que no se oxida, manteniendo sus características por más tiempo.

USOS

Para salsas, rellenos, pizzas, y como topping.

PRESENTACIÓN



Torta entera de aprox 3 kg
Cuñas peso variable
Cuñas 250gr

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO BRIE

CARACTERÍSTICAS

Queso de origen alemán, de corteza firme y pasta cremosa con notas a frutos secos

USOS

Para entradas, sándwiches, tablas de queso y salsas

PRESENTACIÓN

Unidad de 125gr

VIDA ÚTIL

360 días



QUESO CAMEMBERT

CARACTERÍSTICAS

Queso de origen alemán, de corteza firme y pasta cremosa con notas a mantequilla.

USOS

Para entradas, sándwiches, tablas de queso y salsas

PRESENTACIÓN

Unidad de 125gr

VIDA ÚTIL

360 días



BRIETTES

CARACTERÍSTICAS

Queso de origen alemán, de corteza firme y pasta cremosa. Creamy & mild, suave sin lactosa, Creamy & blue, con notas a queso azul, Creamy & Buttery, notas a mantequilla, Smoky, ahumado y Dulce de leche.

USOS

Para entradas, sándwiches, tablas de queso y salsas

PRESENTACIÓN

Unidad de 125gr

VIDA ÚTIL

360 días



QUESO GOUDA

CARACTERÍSTICAS

De origen danés, tradicionalmente conocido por su sabor intenso gracias a su maduración de 8 meses.
Viene cubierto en cera.

USOS

Para raclette, fondue, salsas de queso, como acompañamientos y para tablas de queso

PRESENTACIÓN

Torta entera de aprox 4,5 kg
Cuñas peso variable

Se vende al peso

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO MAASDAM

CARACTERÍSTICAS

De origen danés, elaborado bajo la misma tradición que el queso Emmental, con notas afrutadas y a frutos secos. Cuenta con los característicos ojos dentro de su pasta.

USOS

Para raclette, fondue, salsas de queso, elaboraciones de productos de panadería y tablas de queso

PRESENTACIÓN

Torta entera de aprox 12 kg
Cuñas peso variable

Se vende al peso

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO GRANA PADANO

CARACTERÍSTICAS

Con denominación de origen, este queso cuenta con un mínimo de 16 meses de maduración.
Su textura tipo grana y su sabor intenso lo caracterizan.

USOS

Para salsas, gratinar preparaciones y como acompañamiento.
Ideal para la Pasta a la rueda

PRESENTACIÓN



Torta entera de aprox 36 kg
Cuñas peso variable
Cuñas 200gr

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO DURO ITALIANO

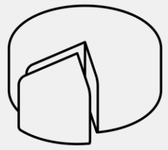
CARACTERÍSTICAS

Este queso cuenta con la misma tradición de un Grana padano.
Su textura tipo grana y su sabor intenso lo caracterizan.

USOS

Para salsas, gratinar preparaciones y como acompañamiento.
Ideal para la Pasta a la rueda.

PRESENTACIÓN



Torta entera de aprox 36 kg
Cuñas peso variable
Cuñas 200gr

VIDA ÚTIL

180 días



QUESO TIPO PARMESNAO ITALIANO

CARACTERÍSTICAS

Queso de origen italiano, cuenta con un mínimo de maduración de 8 meses.

USOS

Para salsas, gratinar preparaciones y como acompañamiento.

PRESENTACIÓN



Torta entera de aprox 4,5 kg
Cuñas peso variable
Rallado x 1kg

VIDA ÚTIL

360 días
180 días
90 días



QUESO TIPO PARMESANO FUNDIDO

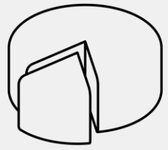
CARACTERÍSTICAS

Queso de producción nacional, se caracteriza por su excelente sabor y funcionalidad.

USOS

Para aportar sabor en preparaciones, como topping para pastas, lasañas, canelones, pizzas entre otros.

PRESENTACIÓN



Torta entera de aprox
36 kg
Cuñas peso variable
Cuñas 200gr

VIDA ÚTIL

150 días



CATEGORIA CARNES

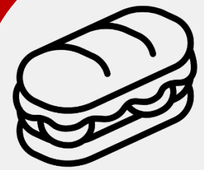
Maduradas

Jamón Serrano
Chorizo español suave y picante
Salame genoa
Pepperoni



Frías

Jamón de pavo al horno
Jamón de pavo finas hierbas
Jamón de Cerdo



PORTAFOLIO

Carnes maduradas

JAMÓN SERRANO

CARACTERÍSTICAS

Jamón de cerdo curado y madurado, de origen Español.

USOS

Para sándwiches, pizzas, wraps, acompañar tablas de quesos entre otros.

PRESENTACIÓN



Pata entera deshuesada
Tajado x 1 kg o x 250gr
Tajado x 80gr

VIDA ÚTIL

180 días



CHORIZO ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS

De sabor intenso y untuoso, se caracteriza por su carne finamente picada y notas de pimento.
Se encuentra en versión suave y picante

USOS

Para sándwiches, pizzas, pastas, acompañar tablas de quesos entre otros.

PRESENTACIÓN

Barra entera
Barra tajada
Tajado x 500gr y 80gr

VIDA ÚTIL

120 días



SALAME GENOA

CARACTERÍSTICAS

De origen italiano, el salame genoa se caracteriza por su sabor balanceado elaborado a partir de carne de cerdo y especias tradicionales.

USOS

Para sándwiches, pizzas, pastas, acompañar tablas de quesos entre otros.

PRESENTACIÓN

Barra entera
Barra tajada
Tajado x 250gr

VIDA ÚTIL

120 días



PEPPERONI

CARACTERÍSTICAS

Pepperoni madurado con perfil americano, elaborado tradicionalmente a partir de cerdo y especias seleccionadas.

USOS

Para sándwiches, pizzas, pastas, acompañar tablas de quesos entre otros.

PRESENTACIÓN

Barra entera
Barra tajada
Tajado x 80gr

VIDA ÚTIL

240 días



PORTAFOLIO

Carnes frías

JAMÓN PAVO

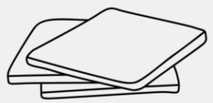
CARACTERÍSTICAS

Elaborado a partir de piezas seleccionadas de pechuga de pago.
Se encuentra asado al horno, finas hierbas y braseado

USOS

Para sándwiches, wraps, ensaladas, paninis, entre otros.

PRESENTACIÓN



Tajado x 230gr
Tajado x 150 gr

VIDA ÚTIL

45 días



JAMÓN DE CERDO

CARACTERÍSTICAS

Jamón premium de cerdo asado al horno, 98% carne, libre de gluten.

USOS

Para sándwiches, wraps, ensaladas, paninis, entre otros.

PRESENTACIÓN

Tajado x 100gr

VIDA ÚTIL

50 días




GRACIAS