



LÁCTEAS DEL JARAMA es una empresa española, con proyección internacional, fabricante de productos lácteos, especializada en la producción de mozzarella, en cuya elaboración fue pionera en España.

La tradición artesanal y una seleccionada materia prima se combinan con los últimos avances de su departamento de I+ D+i. Su fábrica es tecnológicamente una de las más avanzadas de España y sus estrictos controles higiénico-sanitarios certificados por la normativa ISO 9001:2000, garantizan un producto final de alta calidad. Una cadena de frío propia que llega hasta el consumidor final avala la confianza

en todos sus productos, que se distribuyen con diversas marcas en función del mercado al que van dirigidos: Canal HORECA o Alimentación.

LÁCTEAS DEL JARAMA forma parte del Grupo ALBE, un conglomerado de empresas que fabrican y comercializan alimentos frescos y saludables en el mercado nacional y portugués; respetando las premisas de sostenibilidad con el medio ambiente.



- REFRIGERADOS  
(Frescos y naturales)
- Mozzarella fresca
  - Mozzarella pizza
  - Quesos frescos
  - Requesones
  - Quesos nacionales
  - Especialidades geográficas D.O.
  - Quesos rallados y loncheados
  - Quesos de importación
  - Postres
  - Natas
  - Mantequillas
  - Margarinas
  - Embutidos
  - Patés
  - Salsas
  - Ahumados
  - Semiconservas pescados
  - Derivados del huevo
  - Productos a medida

TEMPERATURA AMBIENTE

- Conservas vegetales
- Conservas de pescado
- Orégano
- Levadura

pizzabona

PIZZARAMA

Filarela  
especial para pizza

**Lácteos del Jarama**

Calle Torrelaguna, 79  
28140 Fuente el Saz (Madrid)  
www.lacteasdeljarama.com



DIN EN ISO 9001:2000  
Certificado Nº 01 100 88189



atención al cliente  
902 25 24 25

**Lácteos del Jarama**

28140 Fuente el Saz (Madrid)

info@lacteasdeljarama.com

www.lacteasdeljarama.com

Alimenta tu  
**salud**



Albe  
Contigo desde  
1968

## CARACOLAS DE PIZZA

### INGREDIENTES:

- 1 base de masa fresca de pizza
- 100 g paté de aceitunas
- 125 g queso **MOZZARELLA RALLADA** de ALBE
  - 1 tomate
- 10 hojas de rúcula



Precalentar el horno a 220°. Lavar y secar las hojas de rúcula.

Lavar y cortar en láminas el tomate. Extender la masa de pizza en una superficie enharinada, untar el paté de aceitunas por toda la base, cubrir con la **MOZZARELLA RALLADA** de ALBE. Repartir las rodajas de tomate y las hojas de rúcula.

Enrollar la base sobre el relleno. Con un cuchillo espolvoreado de harina cortar porciones de un centímetro de ancho. Disponer las porciones sobre una bandeja de horno y hornear hasta que la masa haya subido y esté ligeramente dorada.

Servir las caracolas calientes decoradas con hojas frescas de rúcula.

## ESPAGUETIS CON SALMÓN, QUESO DE CABRA Y ALBAHACA

### INGREDIENTES:

- 300 g espaguetis
- 200 g salmón ahumado **PIZZARAMA**
- 100 g **RULO** de CABRA de ALBE
  - 2 cucharadas de alcaparras
- 50 ml aceite de oliva extra virgen
- 8 hojas frescas de albahaca



Cocer la pasta en abundante agua hirviendo con sal hasta que esté al dente, retirar del fuego y escurrir.

Lavar y secar bien las hojas de albahaca y picarlas. Poner una sartén al fuego con el aceite, cuando esté caliente añadir la albahaca, retirar del fuego e incorporar a los espaguetis.

Retirar la corteza del **RULO** de CABRA de ALBE y desmenuzar, cortar el salmón en tiras pequeñas, escurrir bien las alcaparras y añadir todo a los espaguetis.

Servir los espaguetis acompañados con cebolleta morada encurtida y hojas frescas de albahaca.

## TARTA DE QUESO CON LIMA

Para la base:

- 150 g galletas
- 50 g mantequilla

Para el relleno:

- 300 g **CREMA** de ALBE
- 100 g **RULO** de CABRA de ALBE
- Zumo y ralladura de una lima
  - 4 g gelatina en laminas
  - 100 g azúcar
- 150 ml **NATA LÍQUIDA** de ALBE.



Moler las galletas y mezclar con la mantequilla derretida hasta conseguir una masa homogénea. Disponer en el fondo de las copas y reservar en frío.

Calentar la **NATA LÍQUIDA** de ALBE con el azúcar, ablandar las hojas de gelatina en un cuenco con agua fría. Cuando la nata esté caliente, retirar del fuego y mezclar con la gelatina bien escurrida, hasta que la gelatina se disuelva completamente.

Triturar el **RULO** de CABRA de ALBE con la **CREMA** de ALBE y el zumo de lima, incorporar la nata y volver a triturar hasta conseguir una crema homogénea. Terminar de rellenar las copas con la mezcla de quesos y reservar en el frigorífico tapadas hasta el momento de servir.

Servir decoradas con ralladura de lima, mandarina y frambuesas frescas.