



Imagen de la presentación de los quesos Lakta, celebrada en el Gran Casino del Sardinero. :: CELEDONIO

Para el año 2020 se prevé una producción de 4.100 kilos diarios de este queso al que se sumarán otros

Los quesos Lakta, elaborados por Lácteas IberCantabria, empresa del Grupo AGC Agrocantabria, se nutren de leche de pastoreo de una calidad excepcional procedente de las granjas de los socios de la cooperativa, de vacas frisonas que se alimentan de los ricos pastos de la región.

Esta nueva gama de quesos se va a comercializar en el sector de la distribución y también en el canal Horeca inicialmente en tres formatos: redondo de tres kilos, baby de medio kilo y de barra de dos kilos. La previsión para 2020 es fabricar algo más de 4.100 kilos diarios y cerrar el ejercicio con 1.500 toneladas, cifra que se espera duplicar en 2021.

Consolidación y desarrollo

Durante la presentación, el presidente de AGC Agrocantabria, José Ángel Pereda, destacó que «se hace realidad un viejo propósito de nuestra cooperativa. Con la presentación de nuestra gama de quesos Lakta cumplimos el objetivo de avanzar en la consolidación y desarrollo de nuestro proyecto lácteo, una iniciativa fundamental para el devenir de nuestra entidad».

Recordó a los ganaderos «que ahora no pueden estar aquí» por lo sacrificado que es este oficio, y destacó que «con esta gama de quesos, evidenciamos nuestra apuesta por promover nuevas líneas de negocio relacionadas con la elaboración de derivados de la leche. Y lo hacemos bajo una serie de premisas que son fundamentales en los tiempos que corren: sostenibilidad, bienestar animal y seguridad alimentaria».

Plan Estratégico: primer hito

El director general de la cooperativa, Francisco José Nomdedéu, cuya incorporación a Agrocantabria ha impulsado una apertura y modernización de la empresa, remarcó que la gama de quesos Lakta «es el primer hito surgido al amparo del nuevo Plan Estratégico de nuestra cooperativa» que se ampara en el deseo de «dotar de valor añadido a la producción agroganadera de nuestros socios, explorando líneas de negocio basadas en nuevos productos derivados de la leche».

En este sentido, según aseguró, los quesos de pastoreo Lakta «son solo el inicio de esta aventura, que se consolidará en los próximos años» con el desarrollo de otros productos como yogures, postres, nata, mantequilla y otros derivados lácteos, así como otros tipos de quesos.

Cerró el acto el consejero Guillermo Blanco, que reconoció la apuesta de Agrocantabria aplaudiendo la iniciativa porque dota de «valor añadido» a la leche de Cantabria y evita que el 57% de la producción láctea salga fuera de la región. Igualmente incidió en la lucha que el Gobierno de Cantabria mantiene contra la venta de leche a pérdidas y subrayó que este tipo de iniciativas puedan ayudar a solventar este problema del sector.

SECTOR LÁCTEO

AGROCANTABRIA PRESENTA SU NUEVA LÍNEA DE QUESOS LAKTA

Elaborados con leche de pastoreo, se caracterizan por su tipología madurada y textura semicremosa, y serán comercializados en tres formatos: redondo de tres kilos, baby de medio kilo y de barra de dos kilos

:: JOSÉ LUIS PÉREZ

AGC Agrocantabria, cooperativa con sede en Torrelavega que cuenta con dos mil socios y canaliza el 30% de la producción láctea de la región, ha presentado su nueva gama de quesos, una decidida apuesta por de valor añadido al sector. Esta decisión estratégica de llegar al consumidor final representa un punto de inflexión en la historia de Agrocantabria que hace realidad un viejo propósito y que sitúa a esta cooperativa en una posición de privilegiada de cara a afrontar nuevos retos en el contexto de un mercado muy competitivo.

Bajo la marca, Lakta, que significa 'lácteo' en el lenguaje esperanto, serán comercializado un nuevo queso que se presentó el pasado miércoles en el Gran Casino del Sardinero en un acto que contó con la presencia del consejero de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca, Alimenta-

ción y Medio Ambiente del Gobierno de Cantabria, Guillermo Blanco, de la directora general de Pesca y Alimentación, Marta López; del director de la Odeca, Fernando Mier, y de representantes de otras instituciones locales y regionales, de sindicatos, colectivo y asociaciones ganaderas, del sector hostelero y de la Academia Cántabra de Gastronomía.

El presidente de la Cooperativa, José Ángel Pereda, y el director general de la misma, Francisco Nomdedéu, fueron los anfitriones en un evento que contó con 150 personas.

Características de la gama

Los quesos de pastoreo Lakta se caracterizan por su tipología madurada y textura semicremosa. Con una corteza fina, blanda y cerosa y de pasta prensada compacta, cerrada a veces con pequeños ojos regularmente repartidos, poseen un sabor lácteo con un gusto final a nata dulce y con notas de frutos secos.



Una muestra de los nuevos quesos. :: CELEDONIO