

Burgo de Arias: 30 años de innovación para ofrecer a los consumidores el queso fresco perfecto

Burgo de Arias celebra su 30 aniversario reforzando su compromiso con los consumidores para continuar siendo el mejor aliado para comer bien y disfrutar de una alimentación saludable. Se trata de la marca de queso fresco líder en el mercado, destacando la innovación desde su origen con un promedio de dos lanzamientos al año

En 1991, Mantequerías Arias se convirtió en la primera marca en desarrollar una tecnología revolucionaria que permitía que el queso fresco se conservara durante más tiempo sin necesidad de usar conservantes ni aditivos. De este modo, gracias al sistema de Ultrafiltrado, la compañía inventaba el queso fresco moderno y presentaba al mercado Burgo de Arias.

Desde ese momento y hasta hoy, su objetivo principal no ha cambiado: ser el mejor aliado para comer bien. Así, Burgo de Arias lleva tres décadas acompañando a los consumidores para ofrecerles productos ricos con un perfil nutricional extraordinario.

Los productos de Burgo de Arias están elaborados solo con ingredientes naturales, con un alto perfil nutricional, y son fuente de proteínas y calcio. Es decir, están elaborados con solo tres ingredientes (leche, cuajo y una pizca de sal) y han conseguido perdurar en el tiempo para adaptarse a todo tipo de gustos y necesidades de los consumidores.

Innovación desde su origen

Burgo de Arias no solo ha destacado por su innovación en su fundación, sino que ha continuado trabajando para acercarse cada vez más a los gustos y las necesidades de los consumidores, consiguiendo presentar al mercado un promedio de dos lanzamientos al año que abarcan diversos formatos para convertirse en líder indiscutible de su categoría y la mejor elección de cada momento.

Así, ha conseguido conquistar a los hogares con lanzamientos tan exitosos como Burguitos, Burgo de Arias Lonchas, Burgo de Arias Cabra (premiado en 2018 con el Mejor Lanzamiento en la categoría de Quesos por el certamen "Sabor del Año"), Bio (líder en España en su categoría), y los más recientes como Burgo de Arias Queso Fresco Batido y Skyr, únicos en el mercado por revolucionar la categoría, como muestra el reconocimiento de Producto del Año a principios de 2020), o Burgo de Arias Balance.

En definitiva, una amplia gama de productos que destaca por su practicidad y versatilidad a la hora de elaborar recetas fáciles, rápidas y saludables sin renunciar al placer. Y es que gracias a su sabor a leche fresca es el ingrediente perfecto para combinar en multitud de platos y opciones: solo, dulce, salado, y por supuesto, en ensaladas como elemento estrella.

“En nuestro Aniversario queremos celebrar todo lo conseguido en estos 30 años: para nosotros es un orgullo cuidar de nuestros consumidores y seguir trabajando para ser su mejor aliado para comer. A lo

largo de estos años, hemos conseguido alzarnos como líderes en el mercado gracias a nuestra visión de acompañar a los consumidores en una alimentación sana. Para los próximos 30 años, queremos seguir trabajando en la innovación que nos caracteriza y ofrecer nuevas opciones ricas y saludables que destaquen por su alto contenido nutricional pero también por su versatilidad a la hora de preparar multitud de recetas”, señala Luis Arquillos, Director de Marketing de Mantequerías Arias.

La mejor combinación de queso fresco

Burgo de Arias receta original es la mejor combinación que puede tener un queso fresco: rico, natural y saludable. Ha sabido mantener su posicionamiento con el paso de los años gracias a su sabor de siempre a leche fresca y textura suave.

Es el queso fresco perfecto para incorporar a cualquier menú gracias a sus ingredientes 100% naturales (sin conservantes, ni aromas ni aditivos) y a que aporta el 43% de calcio y el 34% de fósforo de la cantidad diaria recomendada. Para aquellos que disfrutan de las pequeñas cosas cotidianas, es la opción perfecta de alimento rico y saludable, bajo en grasas y fuente natural de proteínas y rico en calcio.

Así, Burgo de Arias lleva 30 años siendo el aliado perfecto para acompañar a los consumidores en aras de cuidarse y disfrutar de la alimentación. Una filosofía que responde al plan de RSC de la compañía Mantequerías Arias, ‘Oxygen’, que apuesta por mejorar el diseño y la calidad nutricional de los productos y promover el consumo responsable, reducir su huella ambiental, o desarrollar un abastecimiento más sostenible y con mayor valor añadido, entre otros.

Datos de contacto:

BURGO DE ARIAS

91 330 23 23

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>