

Delivering insight, expertise
and bespoke solutions
to the QSR sector



Ofreciendo conocimiento, experiencia y
productos personalizados para el sector
de restaurantes de servicio rápido (QSR)

Innovation tastes like this...

Ornua Ingredients Europe is a leader in the field of QSR solutions, building on decades of experience and knowledge to offer customers a portfolio of products developed to meet the most exacting demands.

We don't simply follow trends, we create them too. Working hand-in-hand with our QSR partners – in our state of the art R&D kitchens – we innovate, we develop, we fine tune and we test, until our products deliver exactly the required functionality.

We even use the very latest QSR conveyor ovens and fryers to replicate authentic 'on-site' conditions.

The result is entirely bespoke products, matched perfectly to their desired application, cutting costs, eliminating waste, and delivering optimum levels of taste and performance.

Our Centres of Excellence for Innovation

Ornua Ingredients Europe has two main centres for development and production, one based in Spain and the other in the UK, where considerable emphasis is given to the QSR sector.

These are the capabilities of our sites:

PRODUCT	ORNUA INGREDIENTS SPAIN	ORNUA INGREDIENTS UK
Mozzarella & Pizza Cheese	•	•
Grated Blends	•	•
String Cheese	•	
Sauce		•
Slices		•
Processed Cheese	•	•

La innovación sabe así...

Ornua Ingredientes Europa es líder en el ámbito de la QSR, apoyándose en décadas de experiencia y conocimiento para ofrecer a los clientes un catálogo de productos desarrollados con el fin de satisfacer los requisitos más exigentes.

No nos limitamos a seguir tendencias, sino que también las creamos. Trabajando conjuntamente con nuestros socios de QSR – en nuestras cocinas de I+D de última generación – innovamos, desarrollamos, perfeccionamos y ponemos a prueba, hasta que nuestros productos ofrecen exactamente las características requeridas.

Incluso utilizamos los hornos transportadores y freidoras más modernas utilizadas por nuestros clientes de QSR para poder replicar unas verdaderas condiciones 'in situ'.

El resultado de todo ello son productos elaborados de manera totalmente personalizada y perfectamente adaptados a su aplicación deseada, lo cual permite reducir costes, eliminar residuos y ofrecer niveles óptimos de sabor y funcionalidad.

Nuestros Centros de Excelencia para la Innovación

Ornua Ingredientes Europa cuenta con dos centros principales de desarrollo y producción, uno con sede en España y otro con sede en el Reino Unido, en los que el sector de QSR tiene especial importancia.

Estas son las capacidades de las dos sedes:

PRODUCTO	ORNUA INGREDIENTES ESPAÑA	ORNUA INGREDIENTES UK
Mozzarella y Queso para pizza	•	•
Mezclas de quesos rallado	•	•
Tiras de queso extrusionadas	•	
Salsas		•
Queso en lonchas		•
Queso fundido	•	•

Our products... Mozzarella & Pizza Cheese

Ornua Ingredients Europe is an acknowledged leader in the field of Mozzarella, creating innovative, bespoke solutions that deliver excellent flavour, combined with optimum functionality.

Our shredded mozzarella cheese and pizza ranges are designed to provide customised performance, excellent texture, coverage and stretch, and a consistent cook and timing for each customer's requirements.

PRODUCTS:

- Shredded Mozzarella
- Shredded Mozzarella and Cheddar
- Shredded Melt (mozzarella with vegetable oil)
- Processed Mozzarella

APPLICATIONS:

Used for the creation of pizzas, lasagnes, sandwiches, paninis and hand-held snacks, breaded appetisers, other hot-eat applications, salads and speciality breads.

Nuestros productos... Mozzarella y Quesos para pizza

Ornua Ingredientes Europa es un líder reconocido en el ámbito de la mozzarella, creando productos innovadores y personalizados que ofrecen un excelente sabor, además de unas cualidades óptimas.

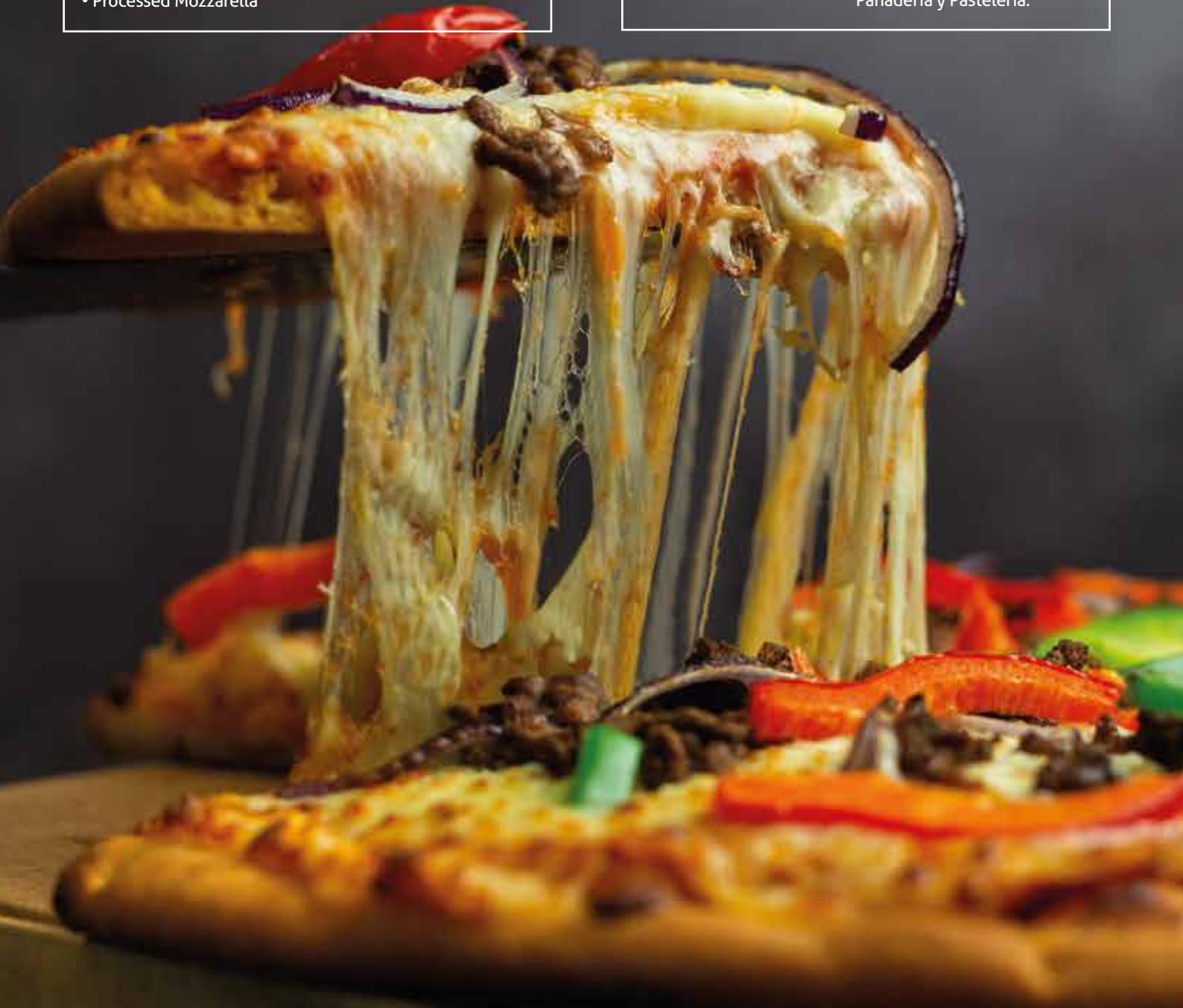
Nuestras gamas de mozzarella y quesos rallados para pizza están diseñadas para proporcionar un resultado personalizado, una excelente textura, cobertura e hilado, y un fundido perfectamente adaptado a las necesidades de cada cliente.

PRODUCTOS:

- Mozzarella rallada
- Mozzarella y Cheddar rallado
- Mozzarella fundida
- Análogo de queso

APLICACIONES:

Se utiliza para la elaboración de pizzas, lasañas, sándwiches, paninis, tentempiés ligeros, aperitivos empanados, otros productos calientes, ensaladas y distintas especialidades de Panadería y Pastelería.



Our products...

Grated Cheese Blends & Formats

Our range of grated blends and formats allows our QSR customers to specify, not just the particular blend of cheese required, but customised formats too.

Our cutting-edge machinery means every format is possible including grates in various sizes, ribbons, shavings, crumbed and diced in 2kg and 5kg bags.

We can also promise perfect portion control, thanks to our Individually Quick Frozen (IQF) technology which allows our formatted cheese to be quick frozen, so the exact amount can be used...every time.

PRODUCTS:

- Grated natural cheese blends including:
 - Cheddar
 - Monterey Jack
 - Emmental
 - Other speciality cheeses

APPLICATIONS:

Pizza, cheese-filled hot and cold-eat sandwich applications, burgers, Mexican themed dishes including fajitas, tacos and burritos, hand-held snacks and cheese-topped pasta dishes.

Nuestros productos...

Mezclas y formatos de queso rallado

Nuestra gama de mezclas y formatos de queso rallado permite a nuestros clientes de QSR especificar no sólo las mezclas concretas de queso deseadas sino también formatos personalizados.

Nuestra maquinaria de vanguardia posibilita cualquier tipo de formato, incluyendo rallados y picados de varios tamaños y formatos.

También podemos ofrecer un control perfecto de dosificación gracias a nuestra tecnología Individually Quick Frozen (IQF), que permite que nuestros formatos de quesos se puedan congelar rápidamente, permitiendo utilizar la cantidad exacta... cada vez que se desee.

PRODUCTOS:

- Mezclas de queso natural rallado, que incluyen:
 - Cheddar
 - Monterey Jack
 - Emmental
 - Otras especialidades de queso

APLICACIONES:

Pizzas, sándwiches calientes y fríos, hamburguesas, platos típicos mexicanos como fajitas, tacos y burritos, aperitivos ligeros y platos de pasta.



Our products... String Cheese

Our string cheese and cheese ropes are made from a stretched curd cheese, carefully proportioned to be very easy to use. Providing a rich, creamy flavour and excellent texture, each piece is extruded then individually quick-frozen.

Long, thin and flexible, we use our controlled melt technology to precisely tailor the functionality of the cheese to the end application, for example to fill the rolled crust of stuffed pizzas...even after baking.

Easy to handle, our string cheese provides consistent quality, guarantees perfect portion control, and has a 12 month shelf life.

APPLICATIONS:

Our string cheese is ideal for the creation of stuffed crust pizzas, flatbreads, snacks, savouries and other hot-eat applications.

Nuestros productos... Tiras de queso

Nuestras tiras de queso están hechas de un queso estirado y cuidadosamente elaborado para resultar muy sencillas de manipular. Con un sabor rico y cremoso y una excelente textura, cada pieza se elabora y se congela en IQF.

Basándonos en unas tiras de queso largas, delgadas y flexibles, utilizamos nuestra tecnología de fundición controlada para adaptar con precisión las características del queso a su aplicación final, como por ejemplo para llenar el borde de las pizzas...incluso después de hornearlas.

Fáciles de manipular, nuestras tiras de queso ofrecen una calidad fiable, garantizan un control perfecto de las porciones y tienen una vida útil de 12 meses.

APLICACIONES:

Son ideales para la elaboración de pizzas de borde relleno, panes rellenos, aperitivos, tentempiés y otros productos calientes.



Our products... Cheese Sauces

Our bespoke, ready-to-use premium quality sauces include a béchamel sauce for pasta and ready-made meals or appetisers, and a vibrant nacho cheese sauce that's perfect for the QSR, fast food and FTG markets.

These added-value, dairy-based sauces offer major benefits including controlled viscosity and flavour, and can be fully customised to provide specific functional characteristics.

Very easy to use, they can be poured, pumped or spread, in countless applications.

PRODUCTS:

- Béchamel Sauce
- Nacho Cheese Sauce
- Cheese Sauces

APPLICATIONS:

Our béchamel sauce is made to precise individual requirements to provide optimum functionality when used in any pasta dish, on pizza and even in a toasted sandwich.

Our nacho cheese sauce is thick and creamy, with a slightly spicy hit of jalapeno, and is delicious served with Mexican dishes, nachos, pizzas, burgers and Tex-Mex food, or used in dips, on snacks and in other American-themed end uses.

Nuestros productos... Salsas de queso

Nuestras salsas de calidad superior están elaboradas al gusto del cliente, incluyen una salsa bechamel para pasta y platos preparados o aperitivos, y una sabrosa salsa de queso para nachos que es perfecta para los mercados de QSR, de servicio rápido y de comida para llevar.

Estas salsas con valor añadido elaboradas a base de productos lácteos ofrecen importantes ventajas, como viscosidad y sabor controlados, y se pueden personalizar totalmente para proporcionar características funcionales específicas.

Muy fáciles de utilizar, se pueden verter, inyectar o untar, tienen innumerables posibilidades.

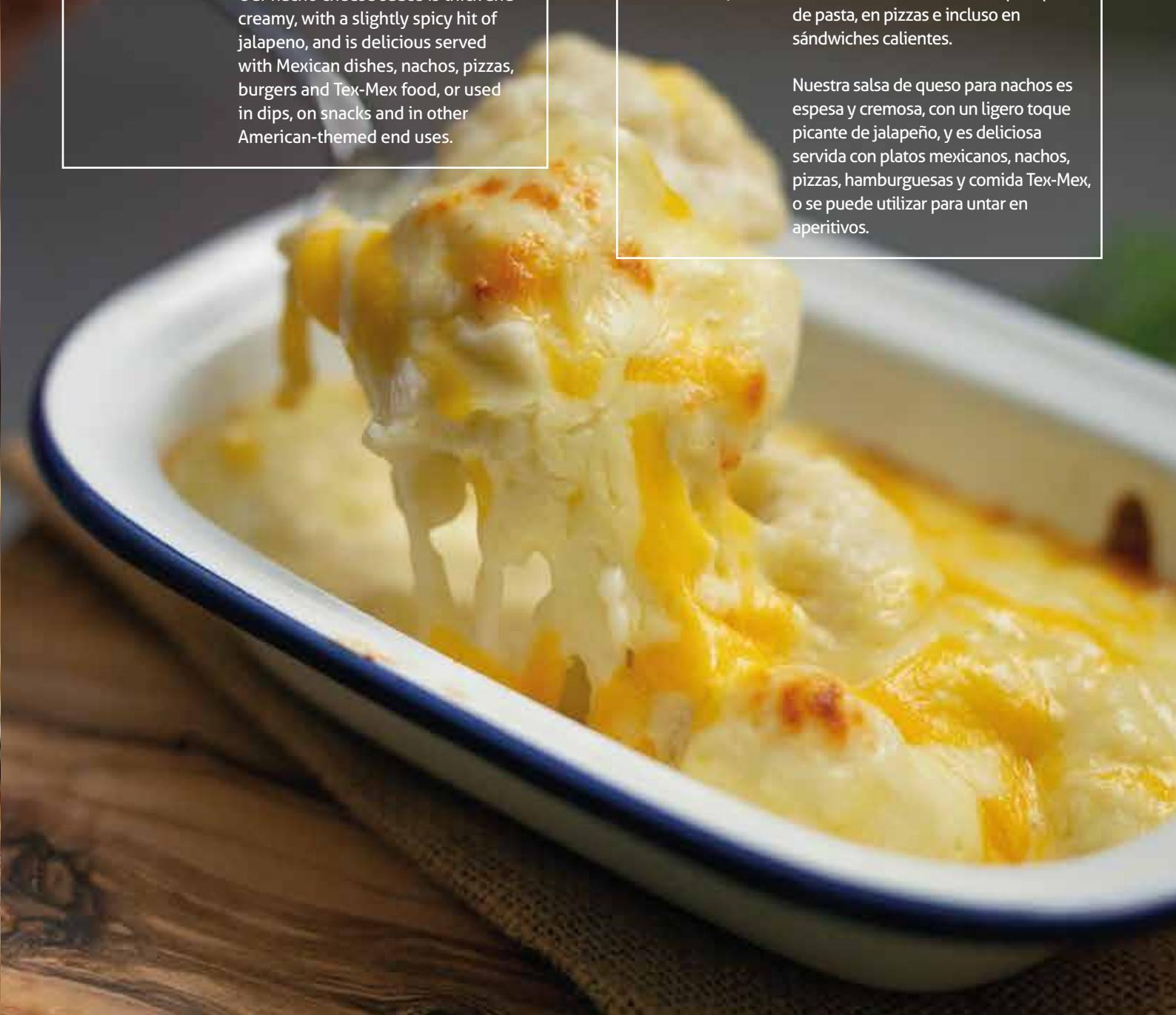
PRODUCTOS:

- Salsa bechamel
- Salsa de queso para nachos
- Salsas de queso

APLICACIONES:

Nuestra salsa bechamel se elabora en base a especificaciones muy concretas para poder ofrecer un resultado óptimo a la hora de utilizarla en cualquier plato de pasta, en pizzas e incluso en sándwiches calientes.

Nuestra salsa de queso para nachos es espesa y cremosa, con un ligero toque picante de jalapeño, y es deliciosa servida con platos mexicanos, nachos, pizzas, hamburguesas y comida Tex-Mex, o se puede utilizar para untar en aperitivos.



Our products... Cheese Slices

Great hot or cold, our natural cheese slices are packed with protein and perfect for burgers, vegetarian foods, and countless sandwich, snack and food-to-go creations.

Packed in 1kg trays for convenience, our cheese slices are the quick and easy way to easily add value to dishes, to offer different flavour options and to introduce perfect portion control.

And they're not just for burgers, sandwiches and toasties. Our natural cheese slices are also ideal for adding a delicious cheesy layer to pies, quiches and savoury pastries and for adding oozy layers of cheese to pasta dishes.

PRODUCTS:

- Mild Cheddar
- Mature Cheddar
- Monterey Jack
- Emmental
- Mozzarella

APPLICATIONS:

- Sandwiches and wraps
- Burgers
- Toasties, paninis, burritos and quesadillas
- Pies, quiches and savoury pastries
- Cannelloni, lasagne and pasta bakes

Nuestros productos... Lonchas de queso

Excelentes tanto en caliente como en frío, nuestras lonchas de queso natural están llenas de proteína y son perfectas para hamburguesas, comidas vegetarianas e innumerables elaboraciones como sándwiches, aperitivos y comida para llevar.

Envasadas en bandejas de 1 kg para una mayor comodidad, nuestras lonchas de queso ofrecen una forma rápida y sencilla de mejorar cualquier plato, ofrecer diferentes opciones de sabores y lograr un perfecto control de las porciones.

Y no son sólo para hamburguesas, sándwiches y tostadas. Nuestras lonchas de queso natural también son ideales para añadir una deliciosa capa de queso a pasteles salados, quiches y aperitivos, así como para platos de pasta.

PRODUCTOS:

- Cheddar semi curado
- Cheddar curado
- Monterey Jack
- Emmental
- Mozzarella

APLICACIONES:

- Sándwiches y wraps
- Hamburguesas
- Tostadas, paninis, burritos y quesadillas
- Pasteles salados, quiches y aperitivos
- Canelones, lasaña y pastas al horno



Our products... Processed Cheese

Our processed cheese range offers a bespoke developed solution, with specific functional properties that meet each customer's application or cooking method needs. By customising, we can 'dial in' specific functionality, creating the desired flavour, colour, firmness, meltability and stretch. For example, Ornuá's restricted melt cheese was specially developed to withstand baking, while retaining its shape and consistency.

To complement the range, we also offer cost-effective cheese substitutes, replacing dairy protein and fat to match particular cheese types and functionality requirements.

APPLICATIONS:

Breaded appetisers and hot hand-held snacks, pizza, flat breads and added-value baked goods, Tex-Mex cuisine, pasta, sandwiches and food-to-go.

Nuestros productos... Queso Fundido

Nuestra gama de quesos fundidos ofrece un producto desarrollado a medida, con propiedades específicas que satisfacen las necesidades de aplicación o los métodos de cocinado de cada cliente.

Mediante la personalización, podemos "introducir" la funcionalidad específica, creando el sabor, el color, la firmeza, el punto de fundición y el hilado buscado. Por ejemplo, el queso de baja refundición fue específicamente desarrollado para poder soportar el horneado conservando su forma y consistencia.

APLICACIONES:

Aperitivos empanados y tentempiés calientes, pizzas, panes rellenos y productos horneados de valor añadido, cocina Tex-Mex, pasta, sándwiches y comida para llevar.





Ornua
Ingredients Europe

See us in action

Our presentation suites, both in Spain and the UK, are designed to make every discussion about working together exactly that... an opportunity to actually work and innovate together.

More than simply a place to sit and talk, we provide a practical hands-on experience for you to see and sample every possibility for your new product development, and to discover that

Innovation really does taste like this...

If you'd like to know more, or arrange visits for any members of your team, all you have to do is ask.

Contact correo@ornua.com

Véanos en acción

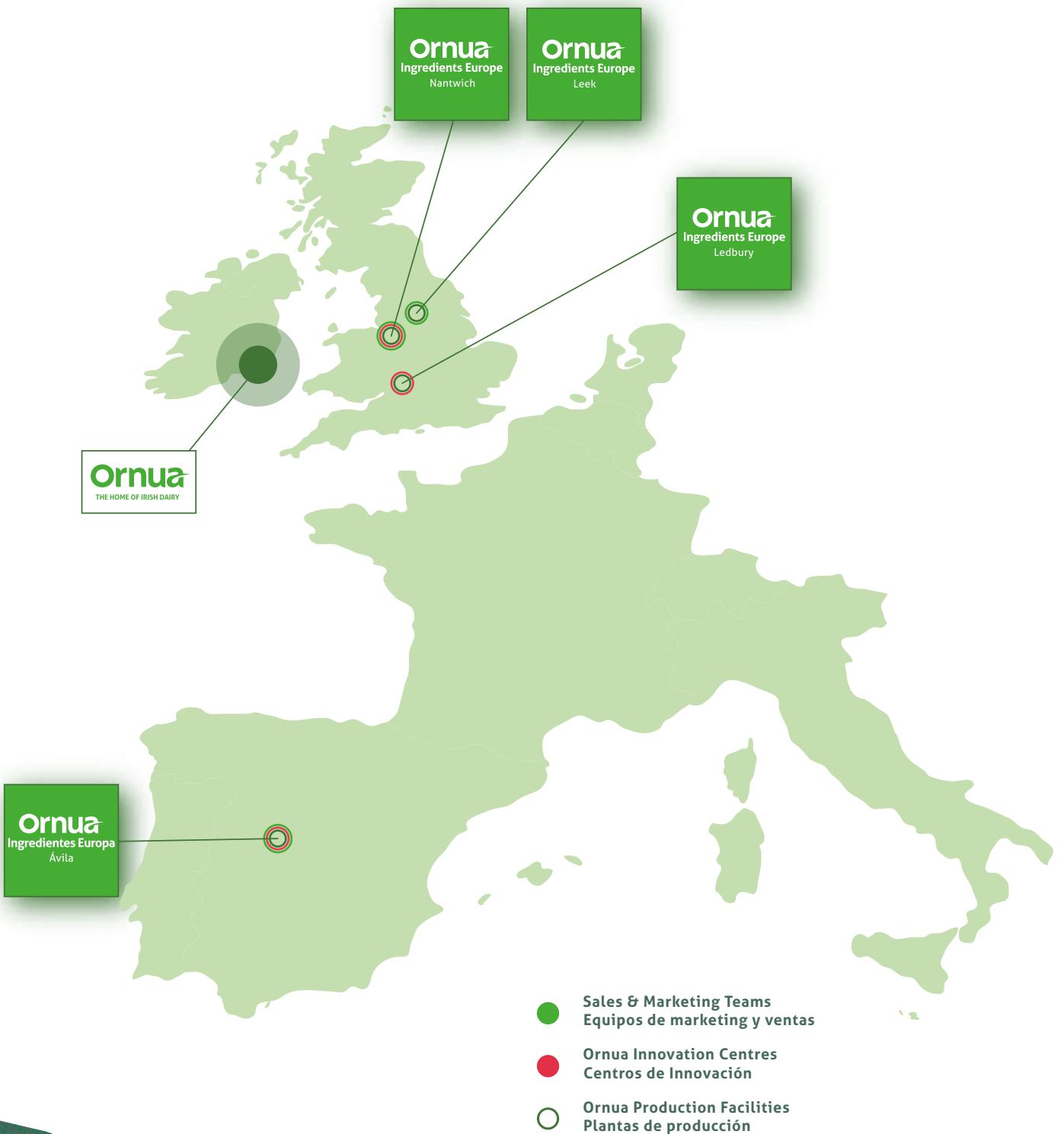
Nuestras salas de presentación, tanto en España como en el Reino Unido, están diseñadas para convertir cada conversación sobre el trabajo conjunto, en exactamente eso... una oportunidad para trabajar e innovar juntos.

Más que un lugar para sentarse y hablar, lo que ofrecemos es una experiencia práctica para que pueda ver y probar todas las posibilidades disponibles para su nuevo desarrollo de productos, y descubrir que la innovación realmente sabe así...

Si desea más información, u organizar visitas para cualquier miembro de su equipo, no tiene más que preguntar.

Póngase en contacto con correo@ornua.com

Our locations / Nuestras ubicaciones



Ornua Ingredientes Europa, Ávila
+34 (0) 920 25 90 60

Ornua Ingredients Europe, Ledbury
+44 (0) 1531 631 300

Ornua Ingredients Europe, Leek
+44 (0) 1538 393700

Ornua Ingredients Europe, Nantwich
+44 (0) 1270 611 112

Ornua
Ingredients Europe

www.ornua.com