



# Guía de procesadores de lácteos de Idaho





## ***Vea que es posible***

*Las granjas lecheras de Idaho se basan en la familia y la comunidad y existen desde hace generaciones. La industria continúa progresando gracias a las alianzas entre granjeros, procesadores, Dairy West, el Departamento de Agricultura del Estado de Idaho y la Asociación de Procesadores de Leche de Idaho.*



**dairy west®**

### **Impulsados por lácteos**

*El sector agrícola más grande de Idaho es la industria lechera, una fuerza positiva de cambio en el estado. Brinda más de 33,000 empleos y se posiciona en el tercer lugar dentro de la producción de leche de EE.UU. Más de 350 granjas lecheras familiares hacen esto posible con 667,981 vacas - y contando.*

### **¿Cómo lo hacemos?**

*Desde alianzas con la industria de forraje hasta la organización de eventos comunitarios, Dairy West brinda experiencias e información de impacto que busca asegurar un futuro más brillante.*

*Dairy West se esfuerza en crear un ambiente en el cual la comunidad lechera sea un agente del cambio positivo.*

#### **ALIADOS PARA LA PROSPERIDAD**

La División de Desarrollo de Marketing del Departamento de Agricultura del Estado de Idaho apoya a la industria agrícola a través de programas domésticos e internacionales; ayuda a promover, conectar y capacitar a los productores de Idaho para que expandan su mercado.

La Oficina de Productos Lácteos del Departamento de Agricultura del Estado de Idaho supervisa la industria lechera, asegurando que las vacas estén sanas y que la leche y los productos lácteos sean inocuos. Con estándares que van más allá de las regulaciones federales, esta oficina ayuda a llevar productos lácteos de calidad a nuestras comunidades y al mundo entero.

#### **LECHERÍAS DE IDAHO EN ACCIÓN**

- » Producen más de 7,250,000,000 litros de leche al año.
- » Envían leche fresca a más de 22 plantas procesadoras de lácteos.
- » Convierten leche en mantequilla, queso, suero, leche descremada, leche en polvo y mucho más.
- » Las lecherías de Idaho está implantando una "norma de oro" en el extranjero, y el interés por sus productos continúa creciendo.

#### **CONOZCA A LOS PROCESADORES LÁCTEOS DE IDAHO**

Los procesadores de lácteos de todo Idaho están comprometidos con brindarle los mejores productos lácteos. Conózcalos a ellos y a sus galardonados productos; y entérese de lo que hace único a cada uno.



## PROCESADORES DE LÁCTEOS DE IDAHO DESTACADOS\*

1. **Agropur** – Jerome
2. **Ballard Cheese** – Gooding
3. **Brewster Cheese** – Rupert
4. **Chobani** – Twin Falls
5. **Commercial Creamery Company** – Jerome
6. **Cloverleaf Creamery** – Buhl
7. **Darigold** – Boise, Caldwell, and Jerome
8. **Evans Farmstand Cheese** – Buhl
9. **Glanbia** – Twin Falls & Gooding
10. **Gossner Foods** – Logan
11. **High Desert Milk** – Burley
12. **Idaho Milk Products** – Jerome
13. **Lactalis** - Nampa
14. **Magic Valley Quality Milk** – Jerome
15. **Meadow Gold** – Boise
16. **Raw Life Farms** – Melba
17. **Reeds Dairy** – Idaho Falls

\*Esta guía no incluye a todos los procesadores de leche de Idaho y Utah, sino sólo a los que eligieron participar.



# Agropur

JEROME, IDAHO

DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN

## ¿QUIÉNES SON?

Fundada en Canadá en 1938, Agropur es una cooperativa procesadora de lácteos perteneciente a granjeros. Agropur es uno de los procesadores lácteos que genera más proteína de suero de leche en Norteamérica y está en el top 20 de procesadores lácteos a nivel mundial. Agropur produce más de 453,000 toneladas de queso de alta calidad libre de hormonas cada año. Su queso, premiado en los EE.UU. y en el mundo, es producido por un equipo que integra también a Wisconsin Master Cheesemakers.®

En EE.UU., Agropur tiene ocho plantas certificadas por Safe Quality Food (SQF), en Idaho, Iowa, Minnesota, Dakota del Sur y Wisconsin. Además, cuenta con oficinas en China, México, Singapur y Suiza.

## ¿QUÉ HACEN?

El queso y el suero de Agropur se venden en más de 50 países de Europa, Asia, Oceanía, Oriente Medio, Sudamérica, Centroamérica y Norteamérica.

- » Más de 20 variedades de queso, especialistas en mozzarella, provolone, cheddar, feta, Monterey Jack, Parmesano y Romano.
- » Productores líderes de palitos de queso congelados (IQF sticks)
- » Proteína de suero, productos hidrolizados, lactosa y suero en polvo, producidos en instalaciones de última generación.



- » *Quesos ganadores de premios internacionales.*
- » *Wisconsin Master Cheesemakers®*
- » *Instalaciones certificadas por Safe Quality Food (SQF)*
- » *Productos con certificaciones Kosher y Halal*



## CONTACTO

David Curta, Vicepresidente de Ventas, Soluciones en Lácteos

+1 612 325-1370

David.Curta@agropur.com

# Chobani

TWIN FALLS, IDAHO  
DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN



- » *Procesador de lácteos del año, Dairy Foods, 2020*
- » *Compañía del Año, FoodDive, 2019*
- » *Top 10 de las Compañías Más Inovadoras del Mundo, Fast Company, 2017*

## Chobani®

### ¿QUIÉNES SON?

Su CEO, Hamdi Ulukaya, funda Chobani en 2005. Creció para convertirse en la marca número uno de yogur griego en los EE.UU., con productos hechos a partir de leche local libre de hormonas. Los productos de Chobani se hacen en New Berlin, Nueva York, Twin Falls, Idaho y Victoria, Australia, e incluyen productos en polvo a base de lácteos -o plantas-, y café listo para beberse, todo sin transgénicos o conservadores artificiales.

En 2012, Chobani inauguró su segunda planta de producción en los EE.UU., en Twin Falls, Idaho, con casi 93,000 m<sup>2</sup>. En 2019, se hizo una expansión de 6,500 m<sup>2</sup> para albergar un Centro de Desarrollo e Investigación Global de primer nivel.

### ¿QUÉ HACEN?

Los productos de Chobani se encuentran en todo Norteamérica, Australia y en muchas partes de Asia y Latinoamérica.

- » El yogur griego de Chobani® es rico en proteína, nutritivo, cremoso y tiene cultivos y microorganismos vivos.
- » Los productos en polvo de Chobani® incluye crema para café hecha con crema real, un subproducto natural de su proceso de elaboración de yogur.
- » El café frío listo para beber de Chobani® se produce con granos de un mismo origen y utiliza leche de avena y crema en polvo.
- » Chobani® Zero Azúcar no tiene lactosa y fue el primer producto sin azúcar distribuido a nivel nacional en EE.UU.



### CONTACTO

Carlos Priego, Director  
Comercial y de Ventas para  
Exportación

+1 704 945-8482

[carlos.priego@chobani.com](mailto:carlos.priego@chobani.com)

# Commercial Creamery Company

JEROME, IDAHO

DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN

## ¿QUIÉNES SON?

Commercial Creamery Company fue fundada en 1908 y es líder en la producción de queso en polvo, lácteos en polvo y aderezos. Desde su planta certificada por Safe Quality Food (SQF) en Jerome, Idaho, atienden a clientes de todo EE.UU. y del mundo. Sus productos se usan para snacks, sopas, salsas, aderezos, dips, entradas y más.

## ¿QUÉ HACEN?

Los productos de Commercial Creamery Company se venden en más de 30 países, e incluyen alimentos sin glúten, sin transgénicos, orgánicos, Kosher y Halal.

- » Queso en polvo
- » Mantequilla en polvo
- » Crema en polvo
- » Crema agria en polvo
- » Yogur en polvo
- » Suero de leche en polvo
- » Queso crema en polvo



- » *Instalaciones certificadas por Safe Quality Food (SQF)*
- » *Certificado Orgánico*
- » *Certificado Kosher*
- » *Certificado Halal*
- » *Verificable como libre de OMG*



**Commercial  
Creamery**  
COMPANY

## CONTACTO

Ventas Internacionales y Exportación:

Jeff Colyar, Director de Desarrollo de Negocios

Teléfono: +1 208 819-6026

Email: [internationalsales@cheesepowder.com](mailto:internationalsales@cheesepowder.com)

Contacto para ventas:

Jeff White, Director de ventas

+1 509 747-4131

[sales@cheesepowder.com](mailto:sales@cheesepowder.com)



# Darigold

BOISE Y CALDWELL, IDAHO  
DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN



- » *Empresa del Año de la Cámara de Comercio de Issaquah, 2019*
- » *Medalla de oro, Sustentabilidad en la Comunidad, 2018*

SINCE 1918  
**DARIGOLD**®

## ¿QUIÉNES SON?

Fundada en 1918, Darigold es una cooperativa láctea de unas 300 granjas familiares de Idaho, Washington, Oregon y Montana. La compañía está comprometida con la sostenibilidad y busca seguir estando a la cabeza de las buenas prácticas agrícolas y animales. En este sentido, las vacas de Darigold nunca reciben hormonas de crecimiento artificiales. La compañía tiene más de 100 años de experiencia y produce más de 4 millones de toneladas de leche al año.

## ¿QUÉ HACEN?

Los productos de Darigold se venden en más de 30 países. La empresa tiene oficinas en Dubai, Singapur, Shanghai y Ciudad de México. Además de leche fresca, comercializan:

- » Leche y crema ultrapasteurizada
- » Leche aséptica y con vida de anaquel extendida
- » Crema agria
- » Queso y mantequilla
- » Leche en polvo sin grasa
- » Leche descremada, suero dulce, suero en polvo y mantequilla en polvo



## CONTACTO

Ventas:  
[ingredients@darigold.com](mailto:ingredients@darigold.com)

# Glanbia Nutritionals

TWIN FALLS & GOODING, IDAHO  
DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN

## ¿QUIÉNES SON?

Glanbia Nutritionals (GN) es un innovador aliado que forma parte de Glanbia plc. Con más de 3,000 empleados en todo el mundo, GN busca soluciones para la industria global de alimentos y nutrición. GN está orgulloso de sus más de 30 años de operación en Idaho y a la fecha emplea a más de 900 personas en varios puntos de Idaho. GN es buen vecino y un miembro comprometido con la comunidad del sur de Idaho, por lo que en años recientes ha apoyado a organizaciones de caridad de la zona con donativos de poco menos de 3 millones de dólares. Glanbia Nutritionals se consagra como el procesador de lácteos más grande del estado con 4 plantas de manufactura, 2 centros de innovación, una oficina corporativa y un punto de venta en el centro de Twin Falls.

## ¿QUÉ HACEN?

GN es el conjunto de Nutritional Solutions (NS), y US Cheese. US Cheese es el productor #1 de Queso Cheddar estilo americano para comerciantes minoristas y organizaciones del servicio de los alimentos, ofreciendo una gama de sabores estandarizados y orgánicos; mientras que NS se encarga de brindar múltiples soluciones innovadoras en ingredientes para el mejoramiento de la funcionalidad y del perfil nutricional de los productos de GN. Para lograrlo, NS considera el gran rango de categorías, mercados y presentaciones de la industria del ejercicio y la salud, el sector de la nutrición especializada y el de los alimentos y bebidas comerciales. Globalmente, GN es el proveedor #1 de proteína de suero y el #2 de mezclas de nutrientes personalizados.

El queso de Glanbia Nutritionals es reconocido mundialmente. Desde 1998, GN ha recibido 233 medallas, 99 en los EE.UU. y 133 en campeonatos mundiales de queso. Como competidor de los U.S. Cheese Championships 2023, ganó 16 medallas por productos elaborados en la planta de Twin Falls. GN produce además un amplio rango de derivados de la leche cruciales, como proteína de suero concentrada y en polvo, proteína de leche y lactoferrina.

## BRINDANDO SOSTENIBILIDAD

*En GN nos comprometemos para lograr objetivos cuantificables en materia de sostenibilidad. Reducimos nuestra emisión de gases de efecto invernadero y evitamos el desperdicio de agua.*

*En 2022, nuestra planta de Twin Falls en Idaho disminuyó su consumo de agua en casi 10,000 litros por día gracias a las mejoras en las lecturas de la calidad del agua, gracias a ello, recibimos el Premio por Prevención de Contaminación del Departamento de Medio Ambiente de Idaho.*



## CONTACTO

Ventas Internacionales y Exportación:

Victor Vazquez, Gerente de Ventas en EE.UU. y México, Ventas de queso

+1 208 735-4142

[vvazquez@glanbia.com](mailto:vvazquez@glanbia.com)

Ventas de Queso:

Becky Pearson,

VP Ventas de Queso en Norteamérica

+1 208-735-4158

[BPearson@glanbia.com](mailto:BPearson@glanbia.com)



# Gossner Foods

LOGAN, UTAH  
DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN



- » *Negocio familiar con más tradición produciendo leche aséptica en los EE.UU.*
- » *Planta de añejamiento y empaquetado de queso de primer nivel.*
- » *Más de 4 décadas de experiencia produciendo leche ultrapasteurizada.*
- » *Uno de los más grandes productores de queso suizo en EE.UU.*



## ¿QUIÉNES SON?

Fundado en 1966 por el quesero experimentado Edwin Gossner, Gossner Foods es una compañía familiar de Logan, Utah. Se ha vuelto el productor de queso suizo más importante en EE.UU. Considerando sus instalaciones en Logan, Utah y Heyburn, Idaho, Gossner Foods procesa leche de más de 300 granjas familiares. Las tres plantas están certificadas por Safe Quality Foods (SQF).

## ¿QUÉ HACEN?

Los productos lácteos de Gossner pueden encontrarse en todo el mundo. Además de producir más de 27,000 toneladas de queso suizo cada año, la compañía produce queso Baby Swiss, queso suizo reducido en grasa y Muenster, así como leche ultrapasteurizada.

- » Ofertan queso suizo, suizo reducido en grasa y Muenster
- » Presentaciones en barra, en rebanadas, en trozo y rayado.
- » Embalaje con etiquetado privado para compañías de lácteos en Estados Unidos.
- » La leche ultrapasteurizada de larga duración en envase aséptico en presentaciones de 32oz y 8oz, ya sea entera, 2%, 1% y sin grasa en una variedad de sabores.

## CONTACTO

Ventas Internacionales y Exportación:  
Kelly Luthi, VP de Operaciones Asépticas

+1 800 944-0454

[kluthi@gossner.com](mailto:kluthi@gossner.com)

Ventas de Queso:  
Jason Simper, Gerente de Ventas

+1 800-944-0454

[jsimper@gossner.com](mailto:jsimper@gossner.com)

# High Desert Milk

BURLEY, IDAHO

DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN

## ¿QUIÉNES SON?

High Desert Milk se fundó como una cooperativa en 2001 por seis personas en el negocio de los lácteos. Todas las granjas de la compañía están en un radio de 56km de la planta procesadora. Ya que el transporte de leche es parte de su negocio, High Desert Milk tiene trazabilidad completa desde la granja hasta el producto final. La compañía procesa la leche el mismo día que la recibe, lo que resulta en productos de alta calidad con un bajo conteo de esporas que puede usarse en una variedad de productos, incluyendo en fórmula láctea infantil.

## ¿QUÉ HACEN?

High Desert Milk produce leche en polvo en sus instalaciones de Burley, Idaho desde 2008. En 2013, se expandieron y comenzaron a producir mantequilla y mazada en polvo. En 2020, comenzaron a producir concentrado de proteína de leche pasteurizada y ultrapasteurizada en bolsas de 25 kg y sacos de 2,200 o 3,200 libras.

- » Concentrado de proteína láctea MPC 70% procesado a baja temperatura con gran funcionalidad para consumidor final.
- » Mantequilla disponible en cajas de 25 kilogramos, o en paquetes minoristas de 450 y 113 gramos.



- » *Leche grado A, USDA*
- » *Nivel AA, Asociación de Minoristas Británicos(BRC)*
- » *Productos Kosher y Halal certificados*
- » *Concentrado de proteína láctea MPC 70%, ganador de categoría en 2022 y 2023, U.S. Cheese Championships*
- » *Participante del programa lácteo nacional FARM*



## CONTACTO

Ventas Internacionales y Exportación:  
Dwight Davis

+1 208 878-8574

sales@highdesertmilk.com

Ventas:  
Mark Jeske

+1 208 878-8599

sales@highdesertmilk.com

# Idaho Milk Products

JEROME, IDAHO

DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN



- » Ganador en campeonatos de queso en EE.UU. y a nivel internacional
- » Certificado por Safe Quality Food (SQF)
- » Leche grado A, FDA
- » Lácteos con certificados Kosher e INFANCA Halal
- » Participante del programa lácteo nacional FARM
- » Certificación Validus de Revisión de bienestar animal



## ¿QUIÉNES SON?

En 2009, tres familias de Idaho con larga tradición láctea se reunieron para crear Idaho Milk Products, líder mundial en el procesamiento de proteína láctea. En adherencia a las prácticas de sostenibilidad de vanguardia en la industria, estas familias desarrollaron un sistema cerrado que produce los lácteos más frescos y consistentes. Su leche es libre de hormonas, transgénicos y de glifosato.

## ¿QUÉ HACEN?

Idaho Milk Products usa procesos de baja temperatura para separar el agua, la lactosa y los minerales de las proteínas en la leche, evitando la desnaturalización de las proteínas al tiempo que siguen siendo 100% funcionales.

- » Sus galardonados concentrados de proteína láctea IdaPro® y IdaPlus® contienen proteínas naturales del suero y caseína micelar en la misma proporción y sin alteración como en la leche natural.
- » La leche permeada en polvo IdaPro® (Milk Permeate Powder o MPP), se produce removiendo la proteína de la leche entera mediante procesos de ultrafiltración y diafiltración.

## CONTACTO

Ventas Internacionales y Exportación:  
Alec Heersink, Representante de Ventas

+1 208 490-3828

[aheersink@idahomilk.us](mailto:aheersink@idahomilk.us)

Ventas:

Daniel Perttula, Sales Manager

+1 208.644.2545

[dperttula@idahomilk.us](mailto:dperttula@idahomilk.us)

# Lactalis

NAMPA, IDAHO

DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN

## ¿QUIÉNES SON?

Una compañía familiar de tercera generación, la historia de Lactalis comenzó en el corazón de las regiones lecheras de Francia. Con experiencia como proveedores de ingredientes para el sector de nutrición deportiva, los fundadores de Lactalis se dieron cuenta de que había una forma mejor de fabricar productos a base de proteínas que no incluyeran rellenos ni ingredientes artificiales. El resultado de sus esfuerzos innovadores es UP2U® RECOVER, una forma más limpia y rápida de aportar los nutrientes que necesitan los deportistas.

- » Pronativ® proteína nativa de suero de leche
- » Aislado de proteína de suero de leche
- » Concentrado de proteína de suero de leche
- » Lactowell® alimento de permeado de suero, permeado de leche y alimento de permeado
- » Quesos, incluyendo Galbani mozzarella, Galbani mozzarella fresco, Galbani provolone y Galbani mascarpone
- » UP2U® Fórmula de recuperación en polvo hecha con Pronativ®
- » UP2U® Bebidas de recuperación, las primeras de proteína transparente en incluir electrolitos del proceso natural de la leche



- » *Medalla de oro, Pronativ® proteína nativa de suero de leche, Campeonato Mundial de Queso de Wisconsin*
- » *Medalla de oro, Aislado de proteína de suero de leche, Campeonato Mundial de Queso de Wisconsin*
- » *Medallas de oro y plata, Lactowell® alimentos de permeado de suero, Campeonato Mundial de Queso de Wisconsin*



## CONTACTO

Yann Connan, Vicepresidente de Ventas y Marketing

+1 716 823-6262 Ext. 1267

[yann.connan@us.lactalis.com](mailto:yann.connan@us.lactalis.com)



# Ballard Cheese

GOODING, IDAHO  
DOMÉSTICO Y EXPORTACIÓN



- » Gran Campeón Gouda Perla Danesa , 2017
- » Premio de la Elección del Público- Queso Asadero Idaho, 2007
- » 1er lugar, Certamen de la Sociedad Americana del Queso, 2007



## ¿QUIÉNES SON?

Ballard Cheese es una granja lechera familiar de primera generación en Gooding, Idaho. Los Ballards producen quesos condecorados y queso en grano con la leche fresca de sus vacas en Jersey. Su producción en pequeños lotes mira hacia la eficiencia en el uso de energía. Como parte de su compromiso con la sostenibilidad, se han hecho mejoras para reducir la huella de carbono y de agua de la granja en 121,500 libras y 365,000 galones por año respectivamente.

## ¿QUÉ HACEN?

El queso artesano Ballard se elabora a mano con leche libre de hormonas producida de manera íntegra por vacas locales de Jersey. Entre su variedad de quesos, encontramos:

- » Gran Campeón Gouda Perla Danesa que se derrite cremosamente en la boca
- » Galardonado Queso Asadero Idaho (estilo Halloumi)
- » Cheddar, el laureado Cheddar con Trufa, Cheddar con Pimiento, Cheddar Blanco Idaho, Cheddar Blanco Vintage, Cheddar Huckleberry, y Cheddar Pimienta negra
- » Holy Cow Suizo
- » Feta Jersey Dream
- » Cuajada de queso (queso en grano), Ajo y Hierbas, Ajo y Pimienta, Tomate y Albahaca, Eneldo, Pimiento Picante y Cuajada Natural



## CONTACTO

Stacie Ballard

+1 208 420-1576

ballardcheese4u@yahoo.com

# Brewster Cheese

RUPERT, IDAHO  
DOMÉSTICO

## ¿QUIÉNES SON?

Fundada en 1965 por Hans y Fritz Leeman, padre e hijo, en Brewster, Ohio. Hoy Brewster Cheese se consagra como la granja con mayor producción de queso suizo de Estados Unidos. La empresa cuenta con tres fábricas en Estados Unidos, situadas en Rupert (Idaho), Stockton (Illinois) y Brewster (Ohio).

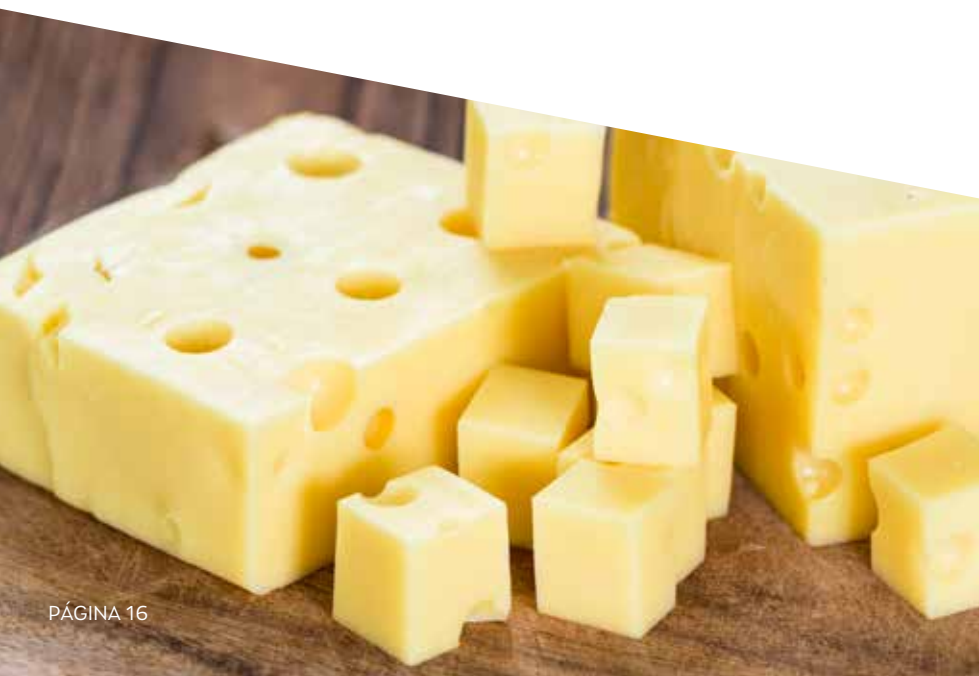
## ¿QUÉ HACEN?

Brewster Cheese produce más de 100 millones de libras de queso galardonado y totalmente natural. Entre sus productos podemos encontrar:

- » Suizo, Suizo Lacey Baby y Suizo Baby
- » Gouda
- » Suero y lactosa en polvo
- » Sustituto de alimento líquido



- » *Mayor productor de queso suizo en los Estados Unidos.*
- » *Socio Innovador del Año de Sargento, 2019*
- » *Premio Laureado del Instituto Nacional del Queso, 2015*



## CONTACTO

Mike Walpole, Director de Ventas  
Nacionales

+1 330 767-3337

[mwalpole@brewstercheese.com](mailto:mwalpole@brewstercheese.com)



# Cloverleaf Creamery

BUHL, IDAHO  
DOMÉSTICO



- » *Cremería de la granja a la mesa*
- » *Lácteos locales provenientes de vacas Holstein de pastoreo libre*
- » *Procesa alrededor de 28.000 libras de leche a la semana*



## ¿QUIÉNES SON?

Cloverleaf Creamery abrió sus puertas en 2007 y empezó a producir leche en su granja, que se encuentra en funcionamiento desde 1992. Su propietario, Bill Stoltzfus, cuyo galardonado rebaño es reconocido a nivel nacional, lleva en el negocio de los lácteos desde principios de los años setenta. Cloverleaf utiliza una técnica tradicional para embotellar la leche saludable y totalmente natural producida por un pequeño número de vacas con Pedigree Oficial Holstein.

## ¿QUÉ HACEN?

Cloverleaf elabora lácteos con la leche de sus alrededor de 80 vacas. Algunos de sus productos son:

- » Leche entera, leche desnatada (2%), leche descremada y leche de chocolate
- » Crema y yogur semidesnatados
- » Helado

## CONTACTO

Donna Stoltzfus, Propietaria

+1 208 420-5304

[donnastoltzfus@yahoo.com](mailto:donnastoltzfus@yahoo.com)

# Evans Farmstead Cheese

BUHL, IDAHO  
DOMÉSTICO

## ¿QUIÉNES SON?

Central lechera Jersey certificada con 'Grado A' situada en Buhl, Idaho. Cuenta con aproximadamente 130 vacas lecheras. Evans Farmstead Cheese es dirigida por el matrimonio formado por Misty y Eric Evans; Eric se ha dedicado a la ganadería lechera toda su vida, comenzó a ordeñar vacas a los nueve años. Evans Farmstead Cheese lleva la leche de sus vacas Jersey directamente a su quesería certificada para elaborar queso fresco cinco días a la semana.

## ¿QUÉ HACEN?

Evans Farmstead Cheese elabora todos los quesos de leche cruda con maduración de 60 días o más. Entre sus productos encontramos:

- » Cheddar, Monterey Jack, Gouda, Feta, Manchego y Alpino
- » Sus quesos más populares son el Gouda ahumado, el Cheddar con ajo y cebollín, y el feta en aceite y hierbas



- » *Central lechera Jersey con 'Grado A'*
- » *Productores de queso con formación de productores franceses*
- » *Vacas de pastoreo*



## CONTACTO

Eric Evans, Propietario

+1 801 430-2738

evansfarmcheese@gmail.com

# Magic Valley Quality Milk Producers

JEROME, IDAHO  
DOMÉSTICO



- » *Capacidad para producir 2.700.000 libras de leche al día*
- » *Uno de los escasos procesadores de lácteos en EE.UU. que proporcionan un suministro alternativo de producto caseína de elaboración nacional*



## ¿QUIÉNES SON?

Fundada en 1987 como cooperativa de comercialización de leche que suministraba leche cruda a la comunidad de procesadores lácteos, Magic Valley Quality Milk Producers Inc. es hoy una cooperativa lechera que produce 2,700,000 libras de leche al día. Tras ser separada, su crema se vende en todo el país, y el concentrado desnatado se distribuye principalmente en el oeste de Estados Unidos. En 2018, Magic Valley finalizó la construcción de su actual planta de procesamiento.

## ¿QUÉ HACEN?

Además de producir leche y nata descremadas, Magic Valley Quality Milk Producers ha comenzado a producir recientemente caseína ácida y caseína de cuajo para los sectores alimenticio e industrial en colaboración con Milk Specialties Global. Esta alianza producirá entre 2.5 y 3 millones de libras de leche al día.

- » Leche descremada ultrafiltrada, leche condensada descremada y crema
- » Caseína ácida y caseína de cuajo para alimentos y aplicación industrial



## CONTACTO

Alan Stutzman, Presidente Ejecutivo

+1 208 324-7519

[alan@mvqmp.com](mailto:alan@mvqmp.com)

# Meadow Gold Dairy

BOISE, IDAHO  
DOMÉSTICO

## ¿QUIÉNES SON?

Meadow Gold Dairy es una marca de los granjeros de Dairy Farmers of America (DFA), una cooperativa lechera propiedad de más de 12,500 granjeros familiares. Lo que empezó como una pequeña central lechera en Topeka, Kansas, en 1901, se expandió hacia el oeste para suministrar leche fresca, crema, helado, crema ácida y queso cottage. Hoy Meadow Gold es la mayor central lechera de servicio completo del Oeste Intermontano. La empresa cuenta con múltiples sedes: Boise, Billings, Great Falls, Englewood, Salt Lake City y Las Vegas.

## ¿QUÉ HACEN?

Directo y fresco desde sus lecherías familiares, Meadow Gold Dairy ofrece:

- » Leche entera, semidesnatada (2% y 1%) y leche descremada
- » Crema espesa (nata montada) y crema para batir
- » Suero de leche
- » Helado y otras delicias lecheras congeladas



- » *Mayor central lechera de servicio completo del Oeste Intermontano*
- » *Marca de los granjeros de la cooperativa Dairy Farmers of America (DFA)*
- » *Los granjeros de Meadow Gold Dairy farmers garantizan que sus productos no contienen hormonas artificiales de crecimiento*



## CONTACTO

Brandy Bengoechea, Gerente General

+1 208 343-3671 ext. 314

[brandy.bengoechea@meadowgolddairy.com](mailto:brandy.bengoechea@meadowgolddairy.com)

# Raw Life Farms

MELBA, IDAHO  
DOMÉSTICO



- » *Central lechera de vacas de pastoreo y que no usa granos*
- » *Riego por pozas*
- » *Micro-lechería operada por una familia*



## ¿QUIÉNES SON?

Raw Life Farms fue es una micro-lechería familiar fundada en 2018 por Seth y Andi Hansen. Ambos crecieron en granjas de Idaho. Hacen absolutamente todo en su granja, desde ordeñar vacas hasta etiquetar, embotellar, hasta vender y distribuir su producto. Raw Life Farms hace rotar sus vacas Jersey y Jersey Holstein para que estén al aire libre y lleven una alimentación a base de pasto y sin granos. Para evitar el uso de pesticidas y otros productos químicos, Raw Life Farms cuenta con un sistema de riego por agua de pozo. Además de elaborar productos lácteos, esta granja familiar también se dedica a la crianza de ternera y cerdo, sus animales se alimentan con huevo y carne de gallina con dieta igualmente libre de granos.

## ¿QUÉ HACEN?

Raw Life Farms se concentra en la elaboración de dos productos sustanciales:

- » Leche cruda entera
- » Crema cruda



## CONTACTO

Seth Hansen, Propietario

+1 208 716-9290

rawlifefarms88@gmail.com

# Reed's Dairy

IDAHO FALLS, IDAHO  
DOMÉSTICO

## ¿QUIÉNES SON?

La historia de la lechería Reed's Dairy comenzó en 1955 en Idaho Falls como un negocio familiar de reparto de leche. Hoy en día, sigue siendo de propiedad y gestión familiar. La granja lechera de Reed's Idaho Falls cuenta con 250 vacas Holstein que suministran leche al este y oeste de Idaho. Toda la producción de esta lechería se hace y se procesa en el lugar, y suele llegar a los clientes locales a tan sólo unas pocas horas de que las vacas hayan sido ordeñadas.

## ¿QUÉ HACEN?

Reed's Dairy es un procesador de leche líquida regional, de queso y produce gran variedad de helados personalizados y mezclas cremosas de helado para sus clientes. Entre sus productos con mejores ventas encontramos:

- » Leches saborizadas
- » Cuajada de queso (queso en grano)
- » Ponche de huevo navideño (eggnog, disponible en temporada)
- » +80 sabores de helado
- » Crema espesa



» *No existe "ninguno mejor" que el helado de Reed's, Saveur Magazine, September 2009*

» *Lácteos producidos y procesados en la granja*

» *Lechería de operación familiar*



## CONTACTO

Sam Reed, Director de Operaciones

+1 208 522-0123

[reedsdairy@reedsdairy.com](mailto:reedsdairy@reedsdairy.com)



WWW.DAIRYWEST.COM  
WWW.AGRI.IDAHO.GOV  
WWW.IMPA.US

