# EL GRAN FUTURO DEL queso cheddar y los quesos semiduros

**Los consumidores adoran el queso cheddar,** así como los quesos semiduros, como el Gouda, el Maasdam y el Edam, y según nuestras investigaciones[1], hay una gran probabilidad de que lo sigan haciendo. Entonces, ¿cuáles son las perspectivas en cuanto a pautas y hábitos de consumo? Aquí hemos recopilado algunas ideas. ¡Esperamos que las disfrute!

## Las personas, el queso cheddar y el queso semiduro

### ¡Combinemos!

El queso cheddar y los quesos semiduros a menudo se consumen junto con otros ingredientes, entre ellos:

- pan
- huevo
- tomate
- carne

**El queso semiduro se asocia con valores positivos, como**

- Salud
- Nutrición
- Proteínas
- Alto contenido de calcio

**Las 4 razones principales** del consumo de queso cheddar y quesos semiduros:

1. sabrosos
2. saludables
3. aportan sabor
4. fáciles de comer y utilizar

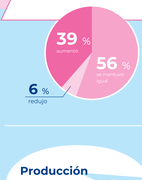
### El tamaño adecuado

Los tamaños más comprados de queso cheddar y quesos semiduros:

1. **Entre 100 y 300 gramos**
2. **Entre 300 y 500 gramos**
3. **Menos de 100 gramos**

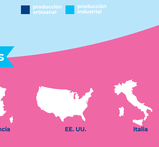
**... y hay una tendencia creciente hacia tamaños más grandes.**

**Cómo el consumo de queso cheddar y quesos semiduros cambió el año pasado...**




**... y cómo creen los consumidores que cambiará su consumo de queso cheddar y quesos semiduros en el futuro.**

**Producción mundial prevista hasta 2030** en millones de kg




## Los cinco mercados principales

## El mercado del queso – panorama general

El mercado del queso se caracteriza por la ausencia de marca: los consumidores conocen el tipo de queso, pero no lo asocian a una marca determinada.

**85%** dice **siempre haber disfrutado** del queso

**72%** come queso **durante todo el año** (con un pequeño pico en invierno)

**¿Envasado o sin envasar?**

**60%** compra queso **envasado...**

**36%** compra queso **sin envasar...**

**...al menos una vez a la semana**

## perspectivas adicionales

**Hay una tendencia creciente de los aperitivos en casa – EL QUESO SE ESTÁ CONSUMIENDO CADA VEZ MÁS**

- como aperitivo a la mañana o a la tarde
- al disfrutar una bebida alcohólica
- al mirar televisión

**En busca de nuevas experiencias de sabor**

Los consumidores quieren probar el queso con:

- nueces
- salmón
- tartare

El consumo de **queso solo** está en auge (un 5 % más que en 2018)

## Consumidores curiosos

Dónde se fabrica el producto

Qué ingredientes

De dónde provienen los ingredientes

**77%** desea conocer más sobre la producción de QUESO

## Preferencias locales

| Alemania | India | EE. UU. | Rusia |
|---|---|---|---|
| Cheddar y quesos semiduros | Queso fresco/ blanco | Cheddar y quesos semiduros | Queso fresco/ blanco |

Categoría de queso más popular

Sabores populares de queso

- hierbas
- especias
- pimienta
- hongos

Fuente: [1] Euromonitor International, Cheese Report, 2019 | [2] Euromonitor International, Cheese Report, 2019 | [3] Euromonitor International, Cheese Report, 2019 | [4] Euromonitor International, Cheese Report, 2019 | [5] Euromonitor International, Cheese Report, 2019

¿Desea obtener más información sobre la producción de queso cheddar y quesos semiduros?

**¡Contáctenos!**

tetrapak.com

Tetra Pak® PROTECTS WHAT'S GOOD

EL GRAN FUTURO DEL QUESO

# mozzarella

Los consumidores adoran el queso **mozzarella,** y según nuestras investigaciones[1], hay una gran probabilidad de que lo sigan haciendo. Entonces, ¿cuáles son las perspectivas en cuanto a pautas y hábitos de consumo? Aquí hemos recopilado algunas ideas. ¡Esperamos que las disfrute!

## Las personas y la mozzarella

### ¡Combinemos!

El queso mozzarella suele consumirse junto con otros ingredientes.

- pan
- tomate
- huevo
- grisines / galletas

**Las 4 razones principales** del consumo de queso mozzarella:

1. sabroso
2. aporta sabor
3. saludable
4. nutritivo

**El queso mozzarella se asocia con valores positivos, como**

- Salud
- Nutrición
- Alto contenido de calcio
- Proteínas

### El tamaño adecuado

Los tamaños más comprados de queso mozzarella:

1. **Entre 100 y 300 gramos**
2. **Entre 300 y 500 gramos**
3. **Menos de 100 gramos**

**... y hay una tendencia creciente hacia tamaños más grandes.**

**Palitos de queso** – el snack perfecto para consumir sobre la marcha

Los palitos de queso mozzarella satisfacen las demandas de los consumidores de snacks saludables para comer sobre la marcha.

Cómo el consumo de queso mozzarella **cambió el año pasado...**

- **38 %** aumentó
- **56 %** se mantuvo igual
- **7 %** redujo

... y cómo creen los consumidores que cambiará su consumo de queso mozzarella **en el futuro.**

- **33 %** aumentó
- **64 %** se mantuvo igual
- **3 %** redujo

### Producción mundial de mozzarella

- **4 %** producción artesanal
- **96 %** producción industrial

### Los cinco mercados principales

- EE. UU.
- Italia
- Brasil
- Alemania
- Canadá

### El mercado del queso – panorama general

El mercado del queso se caracteriza por la ausencia de marca: los consumidores conocen el tipo de queso, pero *no* lo asocian a una marca determinada.

**85%** dice **siempre haber disfrutado** del queso

**72%** come queso durante **todo el año** (con un pequeño pico en invierno)

**¿Envasado o sin envasar?**

**60%** compra queso **envasado...** ...al menos una vez a la semana

**36%** compra queso **sin envasar...**

### perspectivas adicionales

**Hay una tendencia creciente de los aperitivos en casa – EL QUESO SE ESTÁ CONSUMIENDO CADA VEZ MÁS**

- como aperitivo a la mañana o a la tarde
- al disfrutar una bebida alcohólica
- al mirar televisión

**En busca de nuevas experiencias de sabor**

Los consumidores quieren probar el queso con:

- Frutas
- Pescado
- Carne

El consumo de **queso solo** está en auge (un 5 % más que en 2018)

## Consumidores curiosos

Dónde se fabrica el producto

Qué ingredientes

De dónde provienen los ingredientes

**77%** desea conocer más sobre la **producción de** QUESO

### Preferencias locales

| Alemania | India | EE. UU. | Rusia |
|---|---|---|---|
| Cheddar y quesos semiduros | Queso fresco/ blanco | Cheddar y quesos semiduros | Queso fresco/ blanco |

Categoría de queso más popular

Sabores populares de queso

- hierbas
- especias
- pimienta
- hongos

Fuentes: [1] Canada, Grand Prairie – Consumer Insight 2018/2019; [2] Mintel; [3] Euromonitor; [4] Euromonitor; [5] Euromonitor; [6] Euromonitor; [7] Euromonitor; [8] Euromonitor; [9] Euromonitor; [10] Euromonitor; [11] Euromonitor; [12] Euromonitor; [13] Euromonitor; [14] Euromonitor; [15] Euromonitor; [16] Euromonitor; [17] Euromonitor; [18] Euromonitor; [19] Euromonitor; [20] Euromonitor; [21] Euromonitor; [22] Euromonitor;

EL GRAN FUTURO DEL

# queso fresco

Los consumidores adoran el queso cottage, el feta, el tvarog y otras variedades de queso fresco, y según nuestras investigaciones[1], hay una gran probabilidad de que lo sigan haciendo. Entonces, ¿cuáles son las perspectivas en cuanto a pautas y hábitos de consumo? Aquí hemos recopilado algunas ideas. ¡Esperamos que las disfrute!

## Las personas y el queso fresco

### ¡Combinemos!

El queso fresco suele consumirse junto con otros ingredientes.

- pan
- tomate
- grisines / galletas
- huevo

**El queso fresco se asocia con valores positivos, como**

- Salud
- Nutrición
- Proteínas
- Frescura

**Las 4 razones principales** del consumo de queso fresco:

1. sabroso
2. saludable
3. ligero
4. nutritivo

## El tamaño adecuado

Los tamaños más comprados de queso fresco:

1. Entre 100 y 300 gramos
2. Entre 300 y 500 gramos
3. Menos de 100 gramos

**... y hay una tendencia creciente hacia tamaños más grandes.**

**Cómo el consumo de queso fresco cambió el año pasado...**

**... y cómo creen los consumidores que cambiará su consumo de queso fresco en el futuro.**

## Los cinco mercados principales

## El mercado del queso – panorama general

**El mercado del queso se caracteriza por la ausencia de marcas: los consumidores conocen el tipo de queso, pero no lo asocian a una marca determinada.**

**85%** dice **siempre haber disfrutado** del queso

**72%** come queso durante **todo el año** (con un pequeño pico en invierno)

**¿Envasado o sin envasar?**

**60%** compra queso **envasado...**

**36%** compra queso **sin envasar...**

...al menos una vez a la semana

## perspectivas adicionales

**Hay una tendencia creciente de los aperitivos en casa - EL QUESO SE ESTÁ CONSUMIENDO CADA VEZ MÁS**

- como aperitivo a la mañana o a la tarde
- al disfrutar una bebida alcohólica
- al mirar televisión

El consumo de **queso solo** está en auge (un 5 % más que en 2018)

### En busca de nuevas experiencias de sabor

Los consumidores quieren probar el queso con:

- Frutas
- Pescado
- Hongos

## Consumidores curiosos

Dónde se fabrica el producto

Qué ingredientes

De dónde provienen los ingredientes

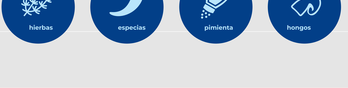
**77%** desea conocer más sobre la producción de QUESO

## Preferencias locales

**Categoría de queso más popular**

| Alemania | India | EE. UU. | Rusia |
|---|---|---|---|
| Cheddar y quesos semiduros | Queso fresco/ blanco | Cheddar y quesos semiduros | Queso fresco/ blanco |

**Sabores populares de queso**




Tetra Pak, Tetra Classic, Tetra Brik Aseptic - Composite, Tetragon, PROCESSING the world's food safely, PACKAGING the world's food safely, protecting what's good, protecting the planet, PROTECTS WHAT'S GOOD, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR THE PLANET, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR PEOPLE, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR PROFIT, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR PARTNERS, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR CONSUMERS, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR SOCIETY, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR FUTURE GENERATIONS, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR ALL, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR EVERYONE, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR EVERYTHING, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR EVERYTHING AND EVERYONE, PROTECTS WHAT'S GOOD FOR EVERYTHING AND EVERYONE FOREVER

¿Desea obtener más información sobre la producción de queso fresco?

**¡Contáctenos!**

tetrapak.com

Tetra Pak®
PROTECTS WHAT'S GOOD

EL GRAN FUTURO DEL **queso**

# cheddar y los quesos semiduros

Los consumidores adoran el queso cheddar, así como los quesos semiduros, como el Gouda, el Maasdam y el Edam, y según nuestras investigaciones[1], hay una gran probabilidad de que lo sigan haciendo. Entonces, ¿cuáles son las perspectivas en cuanto a pautas y hábitos de consumo? Aquí hemos recopilado algunas ideas. ¡Esperamos que las disfrute!

## Las personas, el queso cheddar y el queso semiduro

### ¡Combinemos!

El queso cheddar y los quesos semiduros a menudo se consumen junto con otros ingredientes, entre ellos:

- pan
- huevo
- tomate
- carne

**El queso semiduro se asocia con valores positivos, como**

- Salud
- Nutrición
- Proteínas
- Alto contenido de calcio

Las **4 razones principales** del consumo de queso cheddar y quesos semiduros:

1. sabrosos
2. saludables
3. aportan sabor
4. fáciles de comer y de utilizar

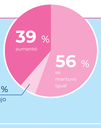
### El tamaño adecuado

Los tamaños más comprados de queso cheddar y queso semiduro:

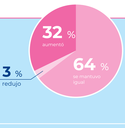
1. **Entre 100 y 300 gramos**
2. **Entre 300 y 500 gramos**
3. **Menos de 100 gramos**

**... y hay una tendencia creciente hacia tamaños más grandes.**

Cómo el consumo de queso cheddar y quesos semiduros **cambió el año pasado...**




**...y cómo creen los consumidores que cambiará su consumo de queso cheddar y semiduro en el futuro.**




**Producción mundial prevista hasta 2030** en millones de kg

## Los cinco mercados principales

## El mercado del queso – panorama general

**El mercado del queso se caracteriza por la ausencia de marca: los consumidores conocen el tipo de queso, pero no lo asocian a una marca determinada.**

**85%** dice **siempre haber disfrutado** del queso

**72%** come queso durante **todo el año** (con un pequeño pico en invierno)

**¿Envasado o sin envasar?**

**60%** compra queso **envasado...**

**36%** compra queso **sin envasar...**

**...al menos una vez a la semana**

## perspectivas adicionales

**Hay una tendencia creciente de los aperitivos en casa – EL QUESO SE ESTÁ CONSUMIENDO CADA VEZ MÁS**

- como aperitivo a la mañana o a la tarde
- al disfrutar una bebida alcohólica
- al mirar televisión

**En busca de nuevas experiencias de sabor**

Los consumidores quieren probar el queso con:

- nueces
- salmón
- helado

El consumo de **queso solo** está en auge (un 5 % más que en 2018)

## Consumidores curiosos

Dónde se fabrica el producto

Qué ingredientes

De dónde provienen los ingredientes

**77%** desea conocer más sobre la producción de QUESO

## Preferencias locales

| Alemania | India | EE. UU. | Rusia |
|---|---|---|---|
| Cheddar y quesos semiduros | Queso fresco/ blanco | Cheddar y quesos semiduros | Queso fresco/ blanco |

Sabores populares de queso

- hierbas
- especias
- pimienta
- hongos

[1] Tetra Pak – Tetra Pak Cheese and Dairy Study 2019 – Consumer Survey, Consumer Insight Research, Global Consumer Insight Research, Global Consumer Insight Research

¿Desea obtener más información sobre la producción de queso cheddar y quesos semiduros?

**¡Contáctenos!**

tetrapak.com

Tetra Pak® PROTECTS WHAT'S GOOD