

Que vana[®]

la
quesería
vegana



ES-ECO-016-CL
Agricultura no UE

Conócenos

En Quevana innovamos en procesos de fermentación y maduración para producir quesos espectaculares a base de leche de anacardos en lugar de leche de vaca.

Quevana nace de la mano de Alejandro, su madre Beatriz y su padrastro Agustín e inician producción en Segovia, España, en 2020.





EXPOSITOR,
BioCultura
2024

EXPOSITOR,
BioCultura
2024

BioCultura
MAGRID 2024

IFS

VEGAN

SEMICURADOS
DE
ANACARDOS

Quevana
LA ESPECIAL PARA
SEMICURADOS DE ANACARDOS
con
AJO y ACEITE
DE OLIVA

Quevana
LA ESPECIAL PARA
SEMICURADOS DE ANACARDOS
con
TRUFAS

Quevana
LA ESPECIAL PARA
SEMICURADOS DE ANACARDOS
con
TRUFAS

Quevana
LA ESPECIAL PARA
SEMICURADOS DE ANACARDOS
con
TRUFAS

Quevana
LA ESPECIAL PARA
SEMICURADOS DE ANACARDOS
con
TRUFAS

SEMICURADOS
DE
ANACARDOS
5€
POR UNIDAD

4 pilares de nuestros quesos de anacardos

SABOR

SALUD

SOSTENIBILIDAD

PRECIO



Semicurados espectaculares

Trituramos los anacardos para hacer una pasta similar a la leche cuajada y al igual que en el proceso quesero tradicional:

- La fermentamos
- La moldeamos en forma de queso
- La curamos durante varias semanas en cámaras de curación

Creando unos **quesos absolutamente espectaculares a base de anacardos** en lugar de leche de vaca.





Con gran valor nutricional

Solo 3 ingredientes base: anacardos, sal del Himalaya y probióticos



CASHEWS



SALT



FERMENTS



Proteínas (16%) grasas saludables

Sin colesterol ni lactosa

Producción sostenible

En comparación con los quesos de origen animal:

Hasta 60% menos emisiones de carbono

Hasta 60% menos eutrofización

Hasta 90% menos uso del suelo

*Estudio de sostenibilidad certificado realizado por la consultora externa Dcycle para Quevana



¡Con certificación ecológica!



ES-ECO-016-CL
Agricultura no UE

Con un precio accesible

Gracias al escalado de nuestra producción en Segovia, España, ofrecemos uno de los formatos más competitivos de Europa en esta categoría:

4,99€ por 160gr PVPR

En nuestro objetivo de hacer este tipo de quesos accesibles a los consumidores en paridad de precio con el queso tradicional.



SEMICURADOS DE ANACARDOS

BEST!NFOOD
#24

Premio al mejor packaging
(bronce) en los Best!NFood awards
2024" <https://bestinfood.es/>

✓ 2 meses de maduración

✓ Peso 160gr

✓ 18 meses de consumo preferente refrigerados



Una marca global

España

Portugal

Francia

Bélgica

Países Bajos

Alemania

Lituania

Estonia

Qatar

Baréin

Reino Unido



En rápida expansión

	Inicios 2024	Inicios 2025
Niveles de producción quesos por mes	15.000	40.000
% ventas internacionales	30%	+70%

Con la confianza de
grandes clientes

JUMBO

NORFA


CONTINENTE



COOP

MAXIMA

Gran capacidad productiva y certificaciones de calidad

Nueva fábrica de más de 2400m2 ubicada en Valledado, zona rural de Segovia, España

Una de las fábricas de queso de anacardos más grandes de Europa

+400.000 quesos al mes de capacidad productiva



Proyectos sociales paralelos

Talleres sobre emprendimiento con impacto social en centros educativos

Donaciones de alimentos en campañas navideñas

Traer población al medio rural y ofrecer trabajo a familias en situación difícil



Ejemplos de entidades que nos apoyan

competitividad
empresarial



Sodical
Instituto Financiero
Castilla y León



Diputación
de Segovia



Cámara
Segovia

IBERAVAL
sociedad de garantía



Segovia
Jóvenes
Empresarios

Ejemplos de entidades que nos apoyan

ICEX España
Exportación
e Inversiones

KMZERO
OPEN INNOVATION HUB

 **MADRID FOOD
INNOVATION HUB**

 **CaixaBank**

 **Santander**

 **iparlat**

¡Hablemos!

Que
vana[®] *la
quesería
vegana*



+34 669 113 703



alejandro@quevana.es



ES-ECO-016-CL
Agricultura no UE