



LA MATILDE

EL SABOR ESTÁ EN

Nuestra Tierra



MEDIA KIT · 2026

La Matilde

Quesos de Arequipa, para cada encuentro.

Marca de quesos elaborada por UNILAC en Arequipa, Perú.

Historia · Portafolio · Planta y calidad · Reconocimientos · Recursos para prensa

La Matilde en 60 segundos.

Una referencia breve para periodistas, clientes y aliados. Los datos operativos corresponden a 2026 y deben actualizarse cuando cambien.

MARCA La Matilde	EMPRESA ELABORADORA UNILAC
ORIGEN Arequipa, Perú	INICIO DE OPERACIONES 14 de marzo de 2020
PORTAFOLIO 8 variedades de queso	CAPACIDAD OPERATIVA 2026 ≈ 12,000 L de leche/día

LÍNEA OFICIAL

“La Matilde es la marca de quesos. UNILAC es la empresa que la elabora.”

Mantener esta distinción en notas, entrevistas, fichas comerciales y contenidos digitales.



Sitio oficial

unilac.pe

Arequipa como punto de partida.



2020

Nace una operación con vocación quesera.

UNILAC inició operaciones el 14 de marzo de 2020. Desde el comienzo, La Matilde fue concebida como la marca que llevaría a la mesa una identidad arequipeña a través de quesos pensados para distintos momentos de consumo.

La propuesta combina oficio quesero, tecnología, trabajo de planta, control de calidad y una mirada comercial enfocada en retail, food service y distribución.

Dos identidades. Una misma historia.

UNILAC

La empresa: procesos, tecnología, calidad, trazabilidad, equipo y gestión comercial.

La Matilde

La marca: quesos con origen arequipeño para el hogar, la gastronomía y clientes profesionales.

Cuatro quesos para empezar a contar la marca.

Las descripciones son de carácter editorial. Para especificaciones técnicas, formatos, registros y condiciones de conservación se debe usar documentación vigente aprobada por UNILAC.



Paria

ORIGEN / MESA

Firme y semiduro; una variedad muy vinculada a la mesa peruana.



Andino

MADURADO

Madurado, de pasta firme y perfil de sabor más acentuado.



Gouda

VERSÁTIL

Semiduro y versátil; funciona en tajadas, tablas y cocina.



Edam

TAJADAS / TABLAS

Semiduro, firme y fácil de laminar para distintos usos.

Cuatro perfiles para ampliar la mesa.

La disponibilidad y los empaques varían según canal y presentación. Las imágenes del kit son referenciales y pueden actualizarse.



Tilsit

MADURADO

Madurado y de carácter más intenso, pensado para quienes buscan un perfil marcado.



Mozzarella

COCINA / FOOD SERVICE

De vocación culinaria, pensada para hornos, pizzas y cocina profesional.



Tipo Suizo

MADURADO

Madurado, firme y adecuado para corte, laminado y tablas.



Parmesano

RALLAR / TERMINAR

Duro, granular y adecuado para rallar, usar en lascas o terminar platos.

Detrás del queso hay una operación industrial.



La operación de UNILAC integra recepción de materia prima, pasteurización y elaboración, identificación por lote, empaque, conservación y despacho. Producción, Calidad, Mantenimiento, Logística y Planeamiento intervienen en un mismo flujo operativo.

Información verificable, no promesas genéricas.

HACCP VALIDADO

Resolución Directoral N.º
1500-2026/DCEA/DIGESA/SA · DIGESA ·
09/03/2026 · vigencia: 2 años.

TRAZABILIDAD

Identificación por lote para relacionar
producto, producción y despacho.

CONSERVACIÓN

Empaque, refrigeración y coordinación de
entrega acompañan al producto
terminado.

MEJORA CONTINUA

Revisión de procesos, equipos,
documentación y resultados como parte
del trabajo diario.

Qué puede afirmar un medio con respaldo del kit

- UNILAC cuenta con validación técnica vigente de su Plan HACCP según la resolución indicada.
- La Matilde es la marca de quesos elaborada por UNILAC en Arequipa.
- La operación utiliza trazabilidad por lote y trabaja con controles de proceso y conservación.

Verificación pública DIGESA: [Consulta de Validación Técnica del Plan HACCP](#)

Premios con fuente oficial.

El kit incluye únicamente reconocimientos que cuentan con respaldo público o documental. No se incorporan premios cuya categoría o ubicación todavía no estén confirmadas.

2022 1.er lugar Paria Especial II Concurso Macrorregional de Quesos – Zona Sur MIDAGRI / Agromercado	2022 2.º lugar Paria II Concurso Macrorregional de Quesos – Zona Sur MIDAGRI / Agromercado	2023 2.º lugar Gouda · categoría Internacional Concurso Macrorregional de Quesos – Zona Sur MIDAGRI / Agromercado
---	---	--

Presencia editorial internacional

TasteAtlas mantiene referencias públicas a Quesos La Matilde y a su Queso Paria. Las valoraciones y posiciones de plataformas externas son dinámicas y pueden cambiar.

TasteAtlas: [Quesos La Matilde / Queso Paria Tajadas](#)

Fuente oficial 2022: [MIDAGRI / Agromercado](#)

Fuente oficial 2023: [MIDAGRI / Agromercado](#)

Retail, gastronomía y clientes profesionales.

La Matilde participa en distintos canales de compra. El surtido, la presentación y la disponibilidad dependen de cada tienda, ciudad y fecha.

Wong	Metro	Tottus
Vivanda	plazaVea	Empresas / distribuidores

Atención B2B

UNILAC atiende consultas sobre formatos comerciales, documentación técnica vigente, evaluación como proveedor, disponibilidad, conservación y coordinación de entregas.

Dónde comprar: unilac.pe/donde-comprar/

Empresas: unilac.pe/empresas/

Seis historias que sí podemos contar.

ORIGEN	EMPRENDIMIENTO
Una marca de quesos nacida en Arequipa y construida desde una identidad local.	UNILAC inició operaciones en 2020 y consolidó La Matilde como su marca de quesos.
PORTAFOLIO	INDUSTRIA
Ocho variedades para consumo doméstico, cocina, tablas y clientes profesionales.	Tecnología, procesos y oficio quesero dentro de una operación arequipeña.
CALIDAD	RECONOCIMIENTOS
HACCP validado por DIGESA, trazabilidad por lote y gestión documental.	Premios oficiales verificados para Paria Especial, Paria y Gouda.

DECLARACIÓN CORPORATIVA SUGERIDA

“En UNILAC buscamos crecer sin perder el origen: fortalecer nuestros procesos, desarrollar productos consistentes y hacer que La Matilde llegue a más mesas con una identidad claramente arequipeña.”

Copiar, pegar y citar correctamente.

Boilerplate corto · ES

La Matilde es la marca de quesos de UNILAC, empresa arequipeña que inició operaciones en 2020. Su portafolio reúne ocho variedades: Paria, Andino, Gouda, Edam, Tilsit, Mozzarella, Parmesano y Tipo Suizo. UNILAC elabora sus productos en Arequipa con foco en mejora de procesos, calidad, trazabilidad y desarrollo comercial.

Short boilerplate · EN

La Matilde is the cheese brand of UNILAC, a dairy company based in Arequipa, Peru, operating since 2020. Its portfolio includes eight cheese varieties: Paria, Andino, Gouda, Edam, Tilsit, Mozzarella, Parmesan and Swiss-style cheese. UNILAC produces La Matilde cheeses in Arequipa with a focus on process improvement, quality, traceability and commercial development.

USAR	USAR
“La Matilde, marca de quesos elaborada por UNILAC.”	“UNILAC, empresa elaboradora de los quesos La Matilde.”
EVITAR	ORIGEN
Presentar UNILAC y La Matilde como si fueran el mismo nombre comercial.	Arequipa, Perú.
WEB	REDES
unilac.pe	@lamatildeperu en Instagram · La Matilde Perú en Facebook

Todo listo para una publicación correcta.

CONTACTO CORPORATIVO

ventas@unilac.pe

+51 978 369 977

Arequipa, Perú

unilac.pe/contacto/

CANALES OFICIALES

[Sitio web · unilac.pe](http://unilac.pe)

[@lamatildeperu](https://www.instagram.com/lamatildeperu)

[Facebook · La Matilde Perú](https://www.facebook.com/LaMatildePeru)

[Dónde comprar](#)

Archivos incluidos

El paquete de prensa incluye PDF, versión editable en Word, logotipos, fotografías de producto, planta y equipo, y un archivo con captions y crédito sugerido. Las fotografías deben respetar sus condiciones de uso.



Crédito sugerido: UNILAC / La Matilde · Archivo corporativo. Para publicaciones de terceros, confirmar condiciones de uso antes de reproducir imágenes.