



Catálogo Food Service

Postres y quesos



2026



Con leche fresca del Pirineo

Desde 1960, en el corazón de los valles pirenaicos de Navarra, y en armonía con una naturaleza exuberante y generosa, Goshua ha sabido mantener la tradición familiar en la elaboración de sus genuinos y deliciosos postres y yogures.

Goshua nació de la mano de la mejor restauración: fueron los restaurantes pioneros de la cocina navarra quienes transformaron un negocio artesanal en una empresa líder en postres tradicionales de alta gama. Su producto más emblemático, la cuajada de leche de oveja en su envase de terracota, es el fruto del saber hacer tradicional y de colaboración con la alta restauración regional.

Goshua (*Goxua* en euskera) significa delicioso, por eso el compromiso con el mejor sabor es una constante: los postres y yogures de la marca Goshua están elaborados con la leche más fresca del Pirineo, recolectada en un entorno próximo (50 km) y tratada en las 48 horas siguientes a su llegada, sin conservantes, sin colorantes artificiales, y con los ingredientes más selectos, para recrear fielmente las recetas originales.

Goshua sigue utilizando recetas y envases originales para mantener toda la autenticidad en sus postres y yogures. La vocación de Goshua es lograr la mejor versión de cada receta, y crear experiencias únicas, manteniendo unos niveles de calidad premium, avalados y certificados por IFS, por AENOR en bienestar animal para la leche de vaca, y por el label navarro de calidad Reyno Gourmet.





Postres en barro

El envase de terracotta es un signo de autenticidad y fidelidad a las recetas tradicionales, y es nuestro mejor embajador en todos los hogares.

La cuajada de leche de oveja en el tarro de barro es un icono creado por Goshua. El arroz con leche y las natillas, junto a la crema de chocolate belga conforman una familia de postres premium en un formato generoso, que mantiene como ningún otro el sabor, la textura y la frescura.



CUAJADA DE LECHE DE OVEJA

PESO	140 g
ENVASE	Unitario
UD. CAJA	6/12
CAJAS / PALET	312/156
CÓDIGO	701

La de siempre, la auténtica cuajada elaborada con la leche fresca de las ovejas del Pirineo: la que mantiene el color, la textura tersa y firme, y el suave sabor de la leche, en su genuino tarro de cerámica. Así es la Cuajada Goshua, la líder absoluta del mercado.



ARROZ CON LECHE

PESO	140 g
ENVASE	Unitario
UD. CAJA	6/12
CAJAS / PALET	312/156
CÓDIGO	702

El Arroz con leche Goshua es un clásico de nuestros postres, se elabora con todo el mimo de la receta tradicional: leche del Pirineo en su mejor punto de frescura, un toque de canela y limón, y el matiz sabroso y dulce de lo auténtico.





NATILLAS DE HUEVO

PESO	140 g
ENVASE	Unitario
UD. CAJA	6/12
CAJAS / PALET	312/156
CÓDIGO	705

Unas natillas que saben a auténticas natillas, porque están elaboradas con ingredientes frescos y naturales: leche del Pirineo, huevo y vainilla de Madagascar.



NATILLAS DE HUEVO CON CARAMELO

PESO	140 g
ENVASE	Unitario
UD. CAJA	6/12
CAJAS / PALET	312/156
CÓDIGO	711

Estas natillas son un regalo para los más golosos, para quienes saben apreciar los sabores de verdad, y conocen lo que significa un postre auténtico. Sabor y textura como los de los postres de siempre: sencillamente delicioso.



CREMA DE CHOCOLATE BELGA

PESO	130 g
ENVASE	Unitario
UD. CAJA	6/12
CAJAS / PALET	312/156
CÓDIGO	719

Los amantes del mejor chocolate ya tienen su postre perfecto: elaborado con un 8% de chocolate belga, fondant y cremoso, y la leche más fresca del Pirineo.



CREMA CATALANA

PESO	140 g
ENVASE	Unitario
UD. CAJA	6/12
CAJAS / PALET	312/156
CÓDIGO	1506

Símbolo de los postres mediterráneos españoles, una delicada crema preparada con leche fresca y huevos, con un toque de canela y limón. La riqueza de este postre reside en su magistral sencillez y su cuidada elaboración, que le confieren una autenticidad arraigada en la tradición. La bolsita con trocitos de caramelo le da el toque de la auténtica Crema Catalana.



El Yogur del Pirineo

Nueva receta más generosa y más saludable. Hemos renovado nuestro yogur aumentando la ración a 155 g, reduciendo el azúcar para cumplir con la Estrategia Naos y añadiendo un nuevo preparado de frutas más sano. Un yogur al estilo griego, con la cremosidad incomparable de la leche fresca del Pirineo.



NATURAL CON UN TOQUE
DE AZÚCAR

PESO	155 g
ENVASE	Pack 1 unidad
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	312
CÓDIGO	1081



CON FRESAS DE ORIGEN

PESO	155 g
ENVASE	Pack 1 unidad
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	312
CÓDIGO	1082



CON MELOCOTÓN DE ORIGEN

PESO	155 g
ENVASE	Pack 1 unidad
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	312
CÓDIGO	1083



Postres en gran formato

Un formato especialmente concebido para el Food Service. Los cubos se presentan en dos tamaños diferentes: 3,5 kg para el yogur griego y 2 kg para las recetas de postres.

Nuestras recetas de Yogur griego, Arroz con leche, Natillas y Crema de chocolate se elaboran con la leche fresca del Pirineo y los ingredientes cuidadosamente seleccionados para lograr la calidad premium que nos identifica.

YOGUR GRIEGO
3,5 k.



POSTRES
2 k.





ARROZ CON LECHE

PESO	2 kg
ENVASE	Cubo plástico sellado
UD. PALET	198
CÓDIGO	462

La receta tradicional del Arroz con leche Goshua en gran formato, sellado y listo para servir.



CREMA DE YOGUR GRIEGO

PESO	3,5 kg
ENVASE	Cubo plástico sellado
UD. PALET	150
CÓDIGO	888

Yogur batido, muy cremoso y con una acidez característica, ideal para combinar con frutas o como ingrediente para elaborar otros postres.



NATILLAS SABOR VAINILLA

PESO	2 kg
ENVASE	Cubo plástico sellado
UD. PALET	198
CÓDIGO	463

La receta tradicional de las Natillas, elaboradas con leche fresca y aroma natural de vainilla, en gran formato, sellado y listo para servir.



CREMA DE CHOCOLATE

PESO	2 kg
ENVASE	Cubo plástico sellado
UD. PALET	198
CÓDIGO	464

La receta de nuestra deliciosa crema de chocolate Goshua en gran formato, sellado y listo para servir.



La gama de quesos Premium franceses

Las Fromageries Germain y Rians han permanecido fieles a una forma de entender la elaboración de los quesos, que respeta con mimo exquisito la tradición de cada región, y selecciona la mejor leche fresca del entorno más próximo a cada atelier.





La gama de quesos frescos

Rians es una marca francesa de referencia en la elaboración de quesos frescos de leche de vaca y cabra. La gama de quesos cremosos Le Roulé se sigue elaborando de forma artesanal. Su calidad es muy superior a la de los quesos fundidos habituales. Su textura es como una mousse y sus sabores sorprenden por su suavidad y cremosidad.



LE ROULÉ DE AJO Y FINAS HIERBAS

PESO	850 g
UD. CAJA	1
CAJAS / PALET	270
CÓDIGO	324



LE ROULÉ DE ARÁNDANOS

PESO	850 g
UD. CAJA	1
CAJAS / PALET	270
CÓDIGO	325



LE ROULÉ DE PIÑA

PESO	850 g
UD. CAJA	1
CAJAS / PALET	270
CÓDIGO	326



LE ROULÉ DE TRUFA

PESO	850 g
UD. CAJA	1
CAJAS / PALET	270
CÓDIGO	364

De ajo y finas hierbas, de arándanos, de piña o de trufa. Las cuatro variedades Le Roulé son ideales como aperitivo y como postre.



Le Roulé en formato de Libre Servicio



LE ROULÉ DE AJO Y FINAS HIERBAS

PESO	125 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	180
CÓDIGO	307



LE ROULÉ DE ARÁNDANOS

PESO	125 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	180
CÓDIGO	308



LE ROULÉ DE PIÑA

PESO	125 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	180
CÓDIGO	309



LE ROULÉ DE TRUFA

PESO	100 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	180
CÓDIGO	363

Quesos afinados y AOP

Bajo marca Premium Germain, presentamos una gama de quesos afinados y curados de cabra y de vaca.

El refinamiento de la mejor “fromagerie française”.

La gama Germain se adapta muy bien a las diferentes formas de degustación: como postre en una tabla de quesos, como aderezo o como acompañamiento de diferentes recetas.



CROTTIN GERMAIN



PESO	60 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	196
CÓDIGO	313

Es un queso fresco de cabra, su textura es firme y tiene una ligera corteza. Es suave al paladar, y tanto en tabla de quesos, como cocinado en guarnición, añade un toque de sabor exquisito.



LE PICO GERMAIN

PESO	125 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	140
CÓDIGO	337

Es un queso de cabra semicurado y de pasta blanda, elaborado con leche cruda de cabra. Es untuoso, y sorprende por su cremosidad y su sabor especial.



TRIPLE CRÈME GERMAIN

PESO	180 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	224
CÓDIGO	338

El Triple Crème es un queso suave con textura fundente en boca.



TRIPLE CRÈME A LA TRUFA

PESO	150 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	224
CÓDIGO	362

Esta variedad de Triple Crème combina la textura y el sabor suave del queso con la intensidad de la trufa de verano.



AFINADO A LA CERVEZA

PESO	150 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	224
CÓDIGO	361

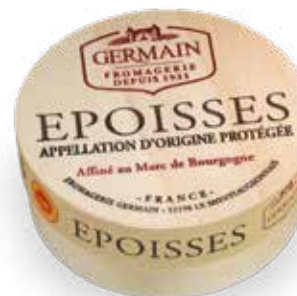
Es una nueva variedad de Triple Crème afinado a la cerveza. Los matices lácteos del queso maridan exquisitamente con los de la cerveza.



LANGRES (AOP) GERMAIN

PESO	180 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	224
CÓDIGO	316

El Langres es una de las joyas de Germain. Original de Champaña- Ardenas, tiene Denominación de Origen Protegida (AOP). Es un queso curado de pasta blanda e intenso sabor.



EPOISSES (AOP) GERMAIN

PESO	250 g
UD. CAJA	6
CAJAS / PALET	168
CÓDIGO	353

Elegido mejor queso de Francia y 8º mejor queso del mundo. Hecho con leche entera lentamente cuajada. Una vez salado, el Epoisses madura en la bodega durante al menos cuatro semanas y se lava con licor Marc de Bourgogne.





Lácteos Goshua S.L.U.

Elordi, C/B n° 2
31797 Iraizotz
Navarra, ESPAÑA

www.goshua.com
T (+34) 948 309 200
F (+34) 948 309 202