

¿Cómo elegir buenos quesos?

Busca en Youtube INALE para saber más.

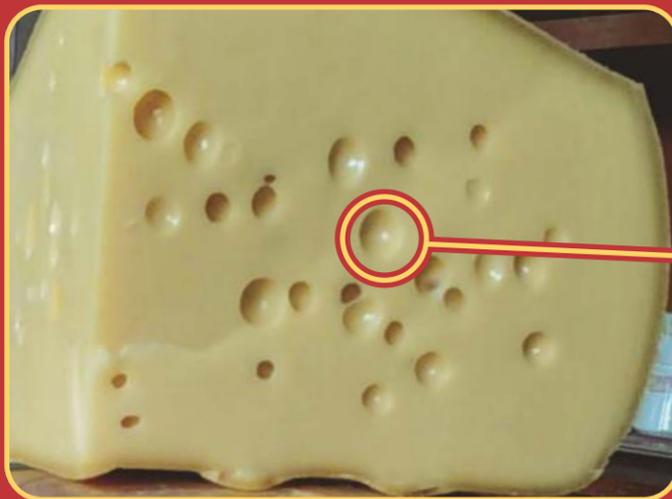
Queso COLONIA

Sabor y aroma:

Suave y fresco, sabor láctico, levemente salado*.

Masa:

Color amarillo claro y homogéneo.



Corteza:

Lisa, limpia, flexible.

Ojos:

Esféricos, brillantes, fondo liso, más ojos hacia el centro.

Queso DAMBO / DANBO

Sabor y aroma: Suave y fresco, láctico, levemente salado*.

Masa:

Cerrada o puede tener algunos ojos esféricos y brillantes.

Color:

Amarillo claro y homogéneo en toda la masa.

Al vacío



Con corteza



Corteza:

Lisa, limpia, flexible.

Queso SEMIDURO / SBRINZ

Sabor y aroma:

Picante intenso.

Corteza:

Lisa, limpia, dura.



Masa:

Color amarillo claro y homogéneo. Cerrada.

En quesos más maduros aparecen pequeños cristales y grana al corte.

*En el mercado hay versiones sin sal.