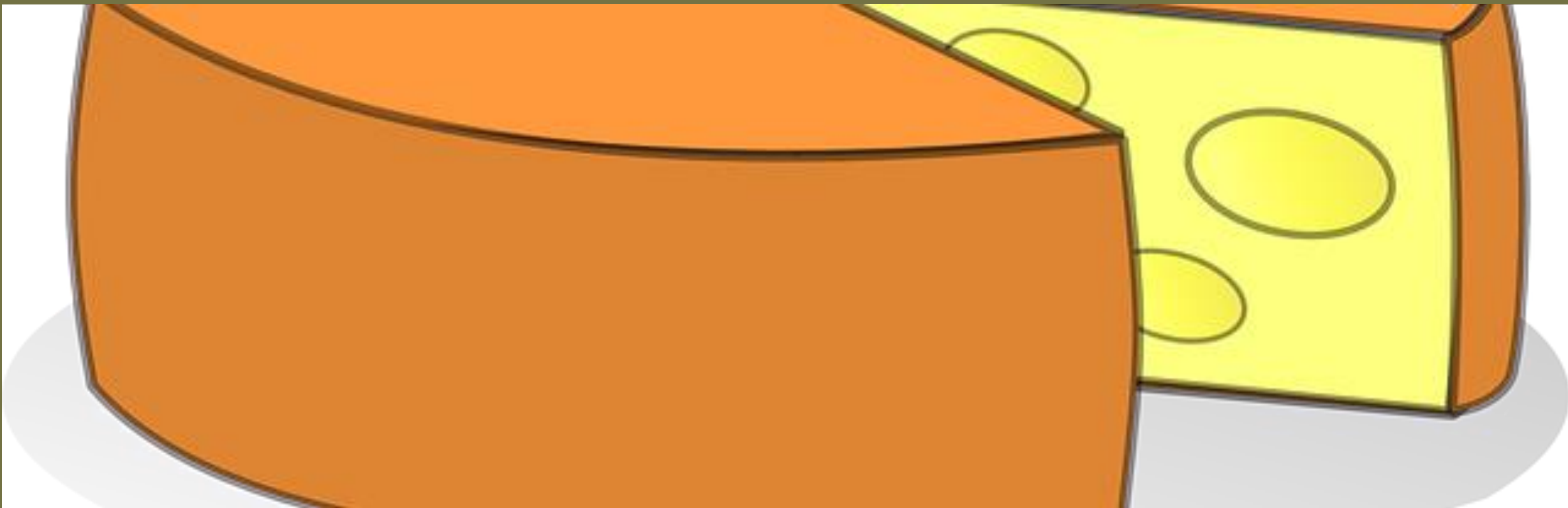




CIRCUITO PRODUCTIVO DEL QUESO

SASHA CAERO

Ciclo productivo del queso



LA CABRA, (O PUEDE SER TAMBIÉN LA OVEJA, VACA ...), ES ORDEÑADA PARA OBTENER LECHE.

LA LECHE SE FILTRA Y DEBE HOMOGENEIZARSE PARA OBTENER UNA TEXTURA MÁS UNIFORME.

A LA LECHE SE LE DEJA CUAJAR Y SE FORMA ASÍ LA CUAJADA.

LUEGO SE MOLDEA Y SE PRENSA BIEN ESA CUAJADA, Y SE SALA.

EL QUESO SE DEJA MADURAR HASTA QUE ESTÉ EN SU PUNTO.

SE LLEVA EN CAMIONES HASTA LOS COMERCIOS DONDE YA LO PODEMOS COMPRAR.





Donde se pasteuriza la leche
para
eliminar bacterias.