

CUIDADOS Y CONSERVACIÓN

Métodos y Recomendaciones



Dos factores fundamentales en la conservación del queso son la temperatura y la humedad del ambiente. La mayoría de los quesos exige refrigeración, pero es menester recordar que es uno de los pocos productos que no puede congelarse.

El método de conservación aconsejado es envolver el producto con papel parafinado/plástico o papel aluminio. Toda la superficie debe quedar bien cubierta, tratando de apretar el envoltorio para que no quede aire.

La temperatura de guarda no debe ser superior a los 14 °C y la ideal es entre 6-10 °C (por ejemplo, el cajón de las verduras en la heladera).

HUMEDAD
70% - 80%



La humedad ambiente es conveniente que esté entre 70 y 80%. En caso de aparición de hongos indeseables en la cáscara del queso (por alta humedad y/o contaminación del ambiente), elimínelos lavando con una solución de salmuera, enjuagando y secando con un paño limpio.



“ Especial cuidado merecen los quesos blandos como por ejemplo los Cremosos o el Por Salut, que deben ser conservados a más baja temperatura, preferiblemente no más de 5°C. La vida útil de estos quesos es menor debido a su alto contenido de humedad que aumenta las posibilidades de desarrollo de bacterias. ”