

Pídelo. #quesea con quesos de España

#Quesear es el acto de crear y disfrutar momentos de placer con los **quesos de España**. es descubrir un mundo de **sabores, aromas y texturas**, a través de sus **más de 100 variedades**, que podemos clasificar según diferentes criterios.

#quesea con diferentes tipos de leche

¿Sabías que los **Quesos de España** se diferencian del resto de quesos del mundo en que utilizan **leche de vaca, oveja y cabra**, ya sea en pureza o en mezcla?



#quesea creando tus tablas con distintos tipos

Quesos frescos

Quesos tiernos

Quesos de pasta semiblanda jóvenes

Quesos azules

Quesos con moho externos

Quesos de pasta prensada no cocida

Tortas

Quesos con carácter

...y muchos más

#quesea con un gran valor nutricional

El queso es un alimento con un gran valor nutricional que contiene de forma concentrada la mayoría de los nutrientes de la leche.

PROTEÍNAS DE ALTA CALIDAD
con un elevado contenido de aminoácidos esenciales

MINERALES
como el calcio, el fósforo y el magnesio

VITAMINAS A, B12, RIBOFLAVINA Y NIACINA

#quesea español

DOP

IGP

Marca de garantía

Y siempre origen español

#quesea en casa

¿Sabías que el queso necesita ciertos cuidados para una mejor conservación?

En general todos deben estar protegidos y conservados en el frigorífico a una temperatura inferior a 10°C para evitar que se resequen y pierdan sabor.

CONSEJOS

LARGO TIEMPO

Si lo queremos conservar durante cierto tiempo debemos envolverlo en un paño ligeramente humedecido.

FORMATOS GRANDES

Para los formatos grandes de pasta dura y corteza seca, se puede frotar con aceite de oliva o manteca.

PORCIONES Y CUÑAS

Para porciones y cuñas, hay que proteger el queso bien en su envase original o en papel parafinado (papel encerado, papel manteca...)

PARA EVITAR EL MOHO

para evitar que el moho penetre en el queso, pasar un cuchillo por la superficie, como si untásemos mantequilla. Así taponamos la entrada de oxígeno al interior.