

Repaso de los quesos suaves

Descripción

- Alto contenido de humedad
- Vida útil corta
- La textura varía desde cremoso y para untar hasta suave y desmenuzante
- Por lo general un sabor suave
- Al añejarse, los sabores son más pronunciados
- Algunos tienen una corteza de moho a propósito que aporta al sabor del queso
- A menudo usado para aperitivos, refrigerios y postres
- Con frecuencia van bien con fruta

Tipos de quesos suaves

No madurados

- También llamados quesos *frescos*
- No están añejados o se añejan por muy poco tiempo.
- Variedades populares:
 - Queso crema
 - Chèvre
 - Mascarpone
 - Queso fresco
 - Queso blanco
- Curado en salmuera
 - Un queso no maduro, "encurtido" porque está curado en una solución salmuera (sal)
 - También puede ser vendido en salmuera
 - Variedades populares: **Feta**

Maduración suave

- Su superficie madurada por los poros del moho aplicados a la superficie.
- Se crea una corteza de moho comestible y blanca
- Estos quesos se maduran desde afuera, al crear una textura cremosa y para untar
- Sabor suave, textura firme de joven
- Sabor más fuerte, más cremoso, casi líquido, cuando esté añejado
- Variedades populares:
 - Brie
 - Camembert
 - Algunos de maduración suave Chèvre
 - Azul cremoso

Consejos para el manejo

- Mantenga refrigerado a 41°F (5°C) o inferior.
- Vida útil corta (generalmente 3 a 10 días una vez que se corta la corteza o se abre el paquete).
- El moho de los quesos madurados en la superficie puede propagarse a otros quesos, lo cual resulta en contaminación cruzada.
- Use distintas herramientas para cortar, y limpie y desinfecte el área después de cortar los quesos con moho.
- Manténgalos envueltos cuando estén en el mostrador.
- Haga rotación de acuerdo a la fecha de venta. Rotación de primero que entra, primero que sale.
- Si aparece moho no deseable en la superficie, siga las pautas de manejo de la tienda.



Chèvre



Mascarpone



Queso fresco



Feta



Brie

Foto cortesía de Lactalis Deli, Inc.



Camembert