



# TIPOS de QUESOS

● Características ● Variedades ● Usos

## 1 MOZZARELLA bajo en humedad, parcialmente descremado.

- Suave, blanco y semi firme.
- Chile jalapeño y ahumado.
- En pizzas.

## 1.1 Mozzarella (empacado en agua)

- Suave.
- Chile jalapeño, ahumado. Blanco suave y cremoso. Esta versión se elabora con leche entera. Tiene un sabor a leche fresca.
- Ensaladas o se marina como entrada.

## 2 GOUDA

- Suave y anuezado.
- Comino, ajo, jalapeño, ahumado y pimienta. Amarillo con cubierta de cera. Firme.
- Solo o en botanas. En alimentos calientes como hamburguesas, ensaladas y sándwiches.

## 2.1 Gouda (leche cruda)

- Intenso. Amarillo claro. Firme. Sabor más penetrante y complejo que la mayoría.
- En tablas de queso, con carnes frías y verduras.

## 3 PROVOLONE

- Suave y ligeramente ahumado. Textura firme, de corteza blanda y pasta semidura. Recomendado para una dieta equilibrada y para niños, por su sabor dulce.
- Para gratinar, cocinar y para postres.

## 4 QUESO CREMA

- Blanco y suave.
- Untable en sándwiches y en alimentos calientes.

## 5 BURRATA

- Ligeramente ácido. De color blanco lechoso, con textura muy suave, cremosa y ligera. Al centro, con pequeños trozos de mozzarella.
- Ensaladas con tomate, arúgula y verduras cocidas. Como postre con miel y frutas.

## 6 JACK SECO

- Suave, añejado y anuezado. Amarillo claro. De duro a muy duro, dependiendo de la edad. Puede añejarse en un periodo de siete meses a varios años.
- Solo, en alimentos calientes como sopas, o rallado sobre pastas o ensaladas.

## 7 CHEDDAR

- chipotle, comino, chile, eneldo, ajo, pimienta picante, jalapeño, pesto, salvia, salami, salmón ahumado y el ahumado. De amarillo claro a anaranjado. Textura firme y color blanco. Funde bien.
- Solo o en sándwiches.

## 7.1 Cheddar (leche cruda)

- Ácido y añejado. Firme y blanco. La leche sin pasteurizar más el envejecimiento le aportan un sabor fuerte.
- Solo, con galletas, pan o fruta.

## 7.2 Cheddar marmoleado

- Suave a intenso. Anaranjado a blanco. Firme. De sabor suave a robusto medio.
- Con frutas, panecillos o galletas saladas.

## 8 MONTEREY JACK

- Suave.
- Comino, ajo, ajo y cebollín, chile verde, habanero, pimienta picante, jalapeño, mediterráneo, aceituna mediterránea, salmón ahumado y tomate deshidratado. Blanco. Semi-firme a firme.
- Botana, en sándwiches y ensaladas.

## 9 MUENSTER

- Olor fuerte, penetrante, pero de sabor suave. De pasta blanda, semidura y de color amarillo oscuro.
- Fundido, como aperitivo. Sobre papas calientes. Como guarnición de carnes rojas. Tablas de quesos o ensaladas.

## 10 MANTEQUILLA

- Contiene ácido linoleico conjugado: un ácido graso antiinflamatorio, grasas saturadas saludables, butirato (un antiinflamatorio) y vitaminas A, D, E y K2.
- Dulce, solo lleva nata. Salada, con nata y sal.
- En recetas horneadas para aumentar el volumen de la masa. Platos salados y dulces para aportar sabor y textura. En salsas y aderezos. Para untar, conservar, saltear, dar brillo y sabor.

Por: María Jesús Rodríguez  
Infografía: Mariana Avellaneda  
Agradecimiento:  
FB @rcmmexico  
IG @realcaliforniamilkmxico



BUSCA EL SELLO.



CALIFORNIA

