

¡Hola Carlota!

¡Hola Canela!

¿En las últimas ediciones de la revista me has explicado paso a paso sobre los productos que COLANTA produce, de cuál me hablaras hoy?

¡Canela te hablaré del Queso Blanco COLANTA!

Es un alimento fuente de proteína, rico en calcio y fósforo, necesario para la formación y mantenimiento de huesos y dientes sanos.

¿Qué es el Queso Blanco, Carlota?

¿Y cómo lo hacen?

les describiré de forma muy corta, como produce COLANTA el Queso Blanco.

Proceso

- 1 Comienza desde el recibo de la leche cruda en las plantas, después se le hacen análisis que determinan que la leche es un producto de excelentes condiciones para fabricar el queso.
- 2 El proceso continúa con la pasteurización de la leche (recuerdan que lo habíamos explicado en la revista -# 16), después a la leche le adicionan un enzima que se llama cuajo la cual separa la leche en dos partes: por un lado, la cuajada que está compuesta por sólidos, proteínas y grasas; por otro, el suero, constituido básicamente por agua.
- 3 Posteriormente esta masa llamada cuajada se corta en cubos, y va al proceso de cocción donde se aumenta la temperatura y se agita en equipos especializados para retirar más agua permitiendo que tome consistencia.
- 4 Luego, se le adiciona sal y se retira para pasarla a una máquina que le da la forma. De allí es empacada al vacío en sus presentaciones de 300 gr., 500gr, 1000gr y 2500 gr.
- 5 Después pasa por una cava de refrigeración ¿recuerdan qué es?, para quienes se les olvidó, es un cuarto de frío, y el queso permanece allí por diez horas.



2

3

4

5

Temperatura



Colanta

Antes de comprarlo, verifiquen la fecha de vencimiento, los ingredientes que contiene y la información nutricional. En casa podemos conservarlo mejor, si lo empacamos en un recipiente de plástico con tapa, y envuelto en su empaque original.

¿Cómo hacemos para que el queso se conserve en buen estado?

Después de abierto, se puede envolver en papel resistente, plástico de cocina, vinipel o papel aluminio para aislarlo del aire y evitar el resecamiento. Eviten congelar el quesito o el queso blanco, porque se vuelven harinosos y secos por la deshidratación.



¿Carlota, con qué nos podemos comer el queso blanco COLANTA?



Oye Carlota entonces lo podemos acompañar con el pan, arepas, galletas y mezclar con mermeladas.



Uhhh que rico vamos.



Este rico producto alimenticio, puede consumirse en ensalada de frutas o verduras, al natural, solo o acompañado con dulces.

Mira Canela el queso blanco COLANTA es ideal para productos de panadería, pastelería, galletería y preparación de natillas o como pasante de licores.

También para rallar en espaguetis, carnes, sopas y papas. Para preparar sándwiches, pasabocas, horneados y gratinados.

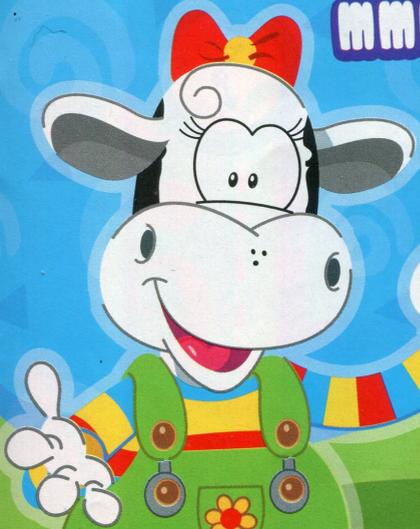
A si es amiga, y es el mejor casado con arequipe COLANTA.

Te invito para que nos comamos este delicioso trozo de queso, que podemos combinar con una cucharada de arequipe COLANTA!



Fin

mmm...que rico El queso blanco Colanta



Enriquece nuestro organismo con

proteínas, grasa, minerales, vitamina A y calcio

Colanta