

**COMO AUMENTAR
A DURABILIDADE
DO QUEIJO EM
CASA**



1

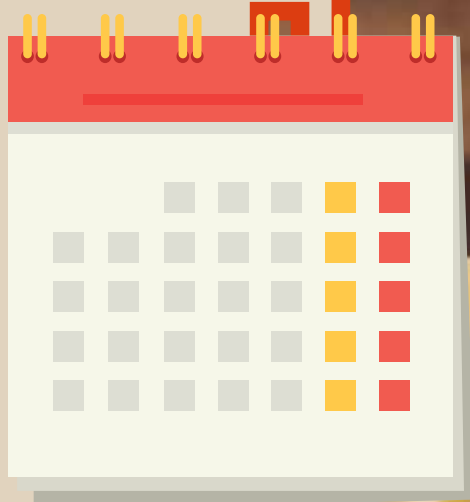
Seguindo algumas dicas simples é possível aumentar a durabilidade, conservar o sabor e o aroma do queijo. Os cuidados devem começar no momento da compra.



2

De preferência para Queijos Artesanais inspecionados:

Observe a data de validade e se não há violação na embalagem. Verifique o aspecto do queijo, se ele possui cor uniforme e que não apresente rachaduras, trincas, estufamentos.



3

Chegando em casa, lave as mãos, a embalagem e retire o produto. Coloque o queijo em uma queijeira apropriada. Ela possui a superfície plana com tampa alta, que acopla nas suas bordas, além de propiciar que o soro escorra para as laterais. Guarde na geladeira e vire o queijo diariamente.

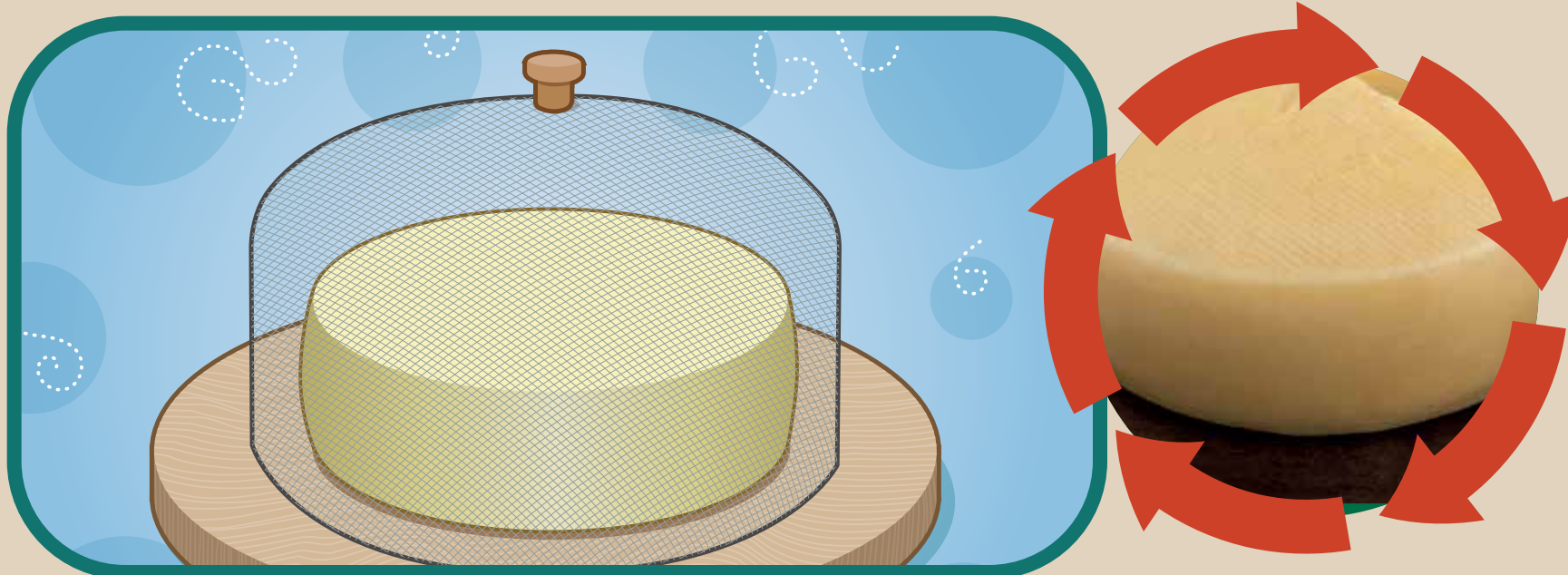


4

Importante: Quando for consumir o queijo retire da geladeira com pelo menos 30 minutos de antecedência, para realçar seus atributos.



Preferindo continuar a maturação do seu queijo, coloque-o em uma tábua de madeira protegido por uma tela contra insetos. Vire o queijo diariamente e lave pelo menos uma vez por semana, ou quando identificar crescimento de mofo ou aparecimento de "baba". E importante secar bem antes de voltar para a tábua de madeira.

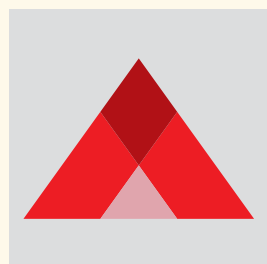


6

Atenção: Tenha sempre uma tábua de madeira de uso exclusivo para esse fim, que não transfira cor, sabor ou odor para seu queijo.



EMATER
Minas Gerais



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO DIFERENTE.
ESTADO EFICIENTE.

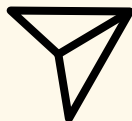
Curta



Comente



Compartilhe



Salve

