



quesu
EL "QUESO" 100% VEGETAL

¡a qué esperas para probarlo!

quesu
EL "QUESO" VEGETAL

¿te apetece?



CON LA GARANTÍA DE


SoriaNatural[®]

La Sacea nº 1
Garray - Soria - España
www.sorianatural.es




SoriaNatural[®]

- > elaborado con bebida de soja, fermentos y sal marina siguiendo los procesos de fabricación propios de los quesos tradicionales.
- > dos exquisitas variedades, curado y semicurado, dependiendo del tiempo de maduración.
- > alto contenido en proteínas vegetales
- > sin lactosa
- > sin componentes de origen animal
- > bajo contenido en sodio
- > necesita refrigeración para su conservación
- > ideal para tomar en aperitivos, comidas o como base para tus platos cocinados.
- > procedente de Agricultura Ecológica



¿cómo elaboramos nuestro quesu?



PREPARACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS
intenso análisis de la soja, siempre ecológica, que se emplea para la elaboración de la bebida de soja, base fundamental de nuestro **quesu**.- de la misma forma se comprueban las cepas responsables de la fermentación del producto que se añadirán a dicha bebida.



COAGULACIÓN DE LA BEBIDA,
CORTE DE LA CUAJADA Y DESUERADO
tras el proceso de coagulación o cuajado, provocado por la adición a la bebida de los fermentos lácticos, que da como resultado una cuajada o gel elástico blanco y uniforme, de aspecto similar al de un flan, se procede a su corta en gránulos de pequeño tamaño para facilitar la salida del suero que retiene en su interior.

MOLDEO, PRENSADO Y SALADO
tras el desuerado de la cuajada, ésta se introduce en moldes y se prensa para obtener el **quesu** con el tamaño y la forma deseados.- la sal se aplica por inmersión en salmuera, mezclando agua con sal marina.



ALMACENAMIENTO Y MADURACIÓN
una vez prensada la cuajada, obtenemos el **quesu** con su forma y tamaño definitivos, pero todavía como producto fresco al que se somete a un proceso de maduración y afinado, donde se modifica su textura y se contribuye al desarrollo de su aroma y sabor.- de esta manera obtendremos **quesu** curado o semicurado en función del tiempo que dure este proceso.

