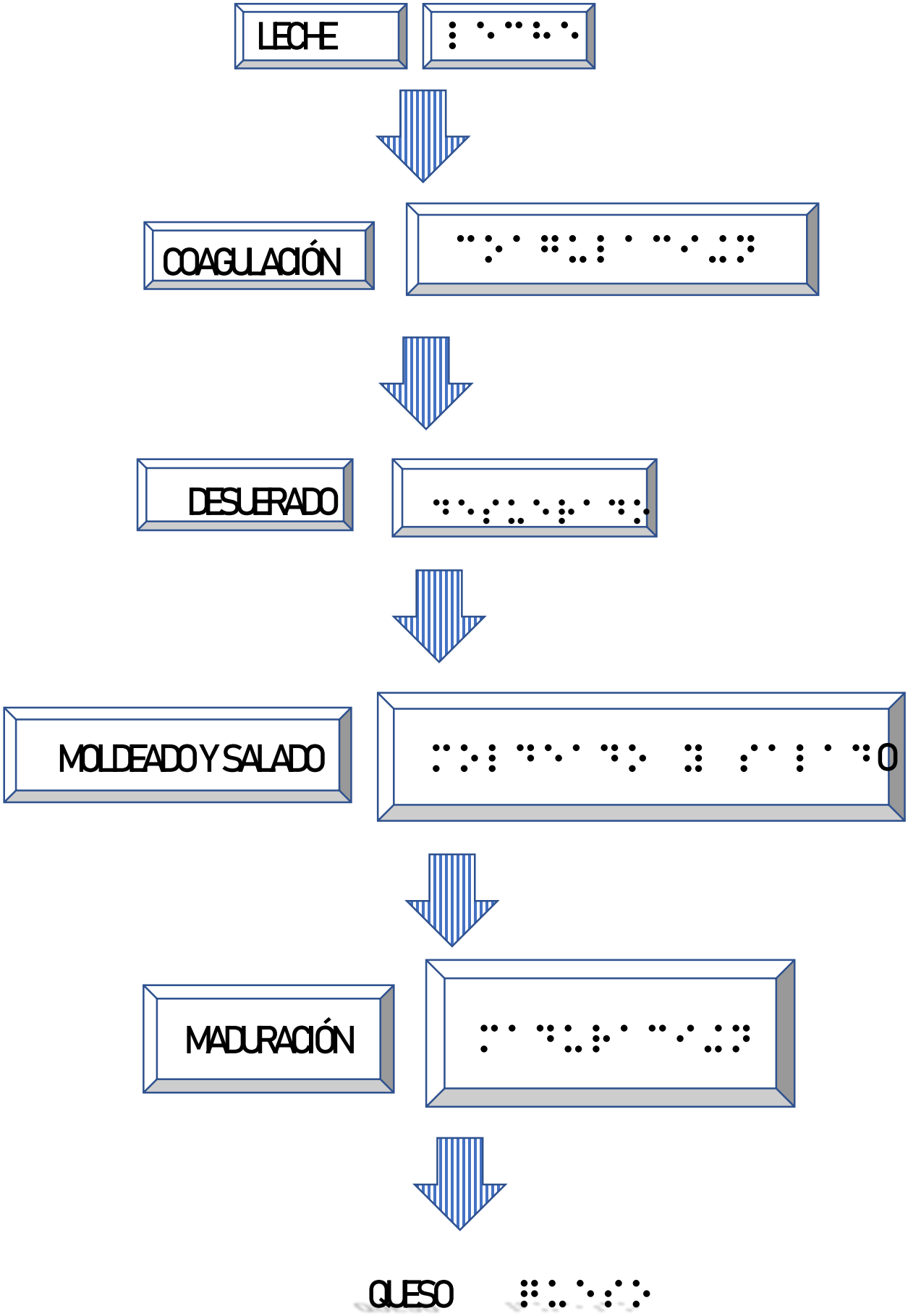
LECHE
COAGULACIÓN
DESUERADO
MOLDEADO Y SALADO
MADURACIÓN
QUESO

LECHE

Cuajo y microorganismos

COAGULACIÓN

Formación de la cuajada por la precipitación de la caseína.

DESUERADO

DESUERADO

El corte de la cuajada en trozos para facilitar la eliminación del lactosuero.

MOLDEADO Y SALADO

La cuajada desuerada se introduce en moldes. Salado de la cuajada

MADURACIÓN

En cámaras con temperatura y humedad controlada o en cuevas naturales

QUESO