

TALLER

LISTADO DE QUESOS/MICROORGANISMOS/ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CÓDIGO	QUESO	MICROORGANISMOS	CARACT. ORGANOLÉPTICAS
1	Cabrales	<i>BAL</i> <i>Penicillium roqueforti</i> <i>Debaryomyces hansenii</i>	Olor fuerte Textura blanda y cremosa
2	Manchego	<i>BAL</i>	Olor ácido-lácteo Textura dura / semidura
3	Ahumado de Pría	<i>BAL</i>	Olor a humo Textura semidura
4	Torta del Casar / Brie	<i>BAL</i> <i>Penicillium camemberti</i>	Olor a moho/champiñón Textura muy cremosa

5	Emmental/ Gruyère	BAL <i>Propionibacterium freudenreichii</i>	Olor dulce/nuez Textura semidura con agujeros
6	Mozzarella	BAL <i>Streptococcus thermophilus</i>	Olor a ácido/yogur Textura suave/elástica
7	Grana Padano/Pecorino	<i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> <i>Lacticaseibacillus casei</i> <i>Lactobacillus delbrueckii</i>	Olor fuerte Textura extra-dura