



1. Producción de cuajada en cuba quesera

Vista de una cuba de acero inoxidable durante la formación y el trabajo de la cuajada, etapa central en la elaboración de quesos artesanales.



2. Filado artesanal de mozzarella

El maestro quesero estira la masa caliente para desarrollar la textura fibrosa y elástica característica de la mozzarella.



3. Maduración en cava

Ruedas de queso almacenadas en estanterías de madera, donde la temperatura, la humedad y el tiempo determinan aroma, corteza y sabor.



4. Presentación y tabla de quesos

Selección de quesos de distintas texturas y grados de maduración, acompañados con pan y fruta para su degustación.



5. Mozzarella fresca

Pieza de mozzarella recién elaborada, de pasta blanca, húmeda y suave, obtenida mediante coagulación, hilado y moldeado.



6. Yogur natural

Producto lácteo fermentado elaborado con cultivos específicos, cuyo control de temperatura y tiempo permite lograr consistencia y acidez equilibradas.



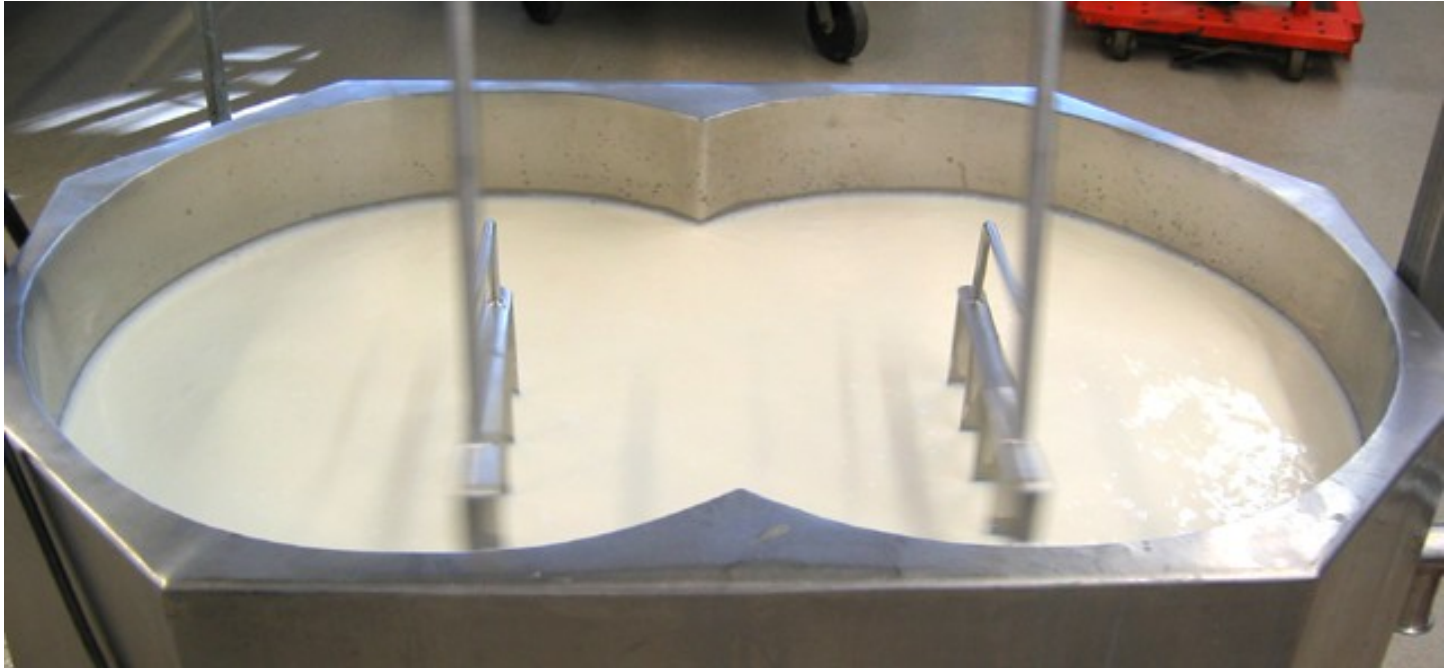
7. Manteca artesanal

La manteca se obtiene a partir del batido de la crema, separando la fase grasa y trabajando luego su textura, humedad y conservación.



8. Dulce de leche

Preparación láctea concentrada de color caramelo, lograda mediante cocción controlada de leche y azúcar hasta alcanzar cuerpo, brillo y sabor característicos.



9. Pasteurización de la leche

Leche en una cuba de procesamiento, lista para el tratamiento térmico que reduce microorganismos y mejora la seguridad de los productos lácteos.



10. Cata y clasificación de quesos

Plato de degustación con quesos variados, útil para evaluar color, aroma, textura, intensidad y armonías con otros alimentos.