



ELABORACIÓN DE QUESOS DE MASA LAVADA (tipo dambo)

QUESO DAMBO URUGUAYO



Historia

Este queso es de origen dinamarqués y su historia comienza a principios del siglo XX, posteriormente ha sido insertado en las costumbres latinoamericanas debido a que durante más de una década se instaló en Chile un centro de capacitación para lechería donde los docentes eran daneses y enseñaron esta tecnología los técnicos que asistían a los cursos en Valdivia.

Características

Es una masa semidura, con corteza delgada o sin corteza, cuando está al vacío, sabor fresco y ligeramente láctico. Presenta un color amarillo pajizo y una consistencia plástica.





ELABORACIÓN DE QUESOS DE MASA LAVADA (tipo dambo)

Es muy versátil en gastronomía por lo que sus aplicaciones son muy variadas, desde fiambres hasta una gran variedad de platos que requieran un producto amalgamante o para gratinar. Su sabor y aroma son muy delicados por lo que se acopla con la preferencia de la mayoría de los uruguayos

Composición química porcentual:

- Humedad entre 36 – 46 %
- Materia Grasa 23 -26%
- Materia Grasa en extracto seco .. 45 – 59.9%
- Contenido de sal: Inferior a 2 %

Su textura es lisa, compacta y uniforme. No posee ojos y de poseerlos son pequeños y bien distribuidos

Este queso debe conservarse en frío, entre 8 y 10º C si posee corteza y entre 4 y 7º C si es al vacío. Si se va a comer en forma natural se recomienda retirarlo de la heladera unos 30 minutos antes. Su vida útil es de 60 días cuando tiene corteza y 90 días al vacío, quesos con mayor tiempo de maduración pueden presentar un sabor más intenso y consistencia menos elástica.

Es un queso ideal para hacer fetas debido a su plasticidad, por lo que se pueden obtener muy buenos resultados con las palas de feteado.

Se presenta en forma de paralelepípedo, con corteza o envasado al vacío en formas de aproximadamente 4 kg, presentando nuestro rótulo en una de las caras.

