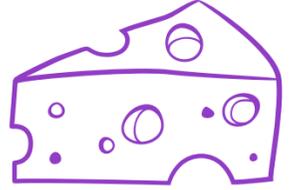




DICAS DO SEU MELHOR AMIGO!

EXEMPLOS DE QUEIJOS COMUNS NO **MERCADO**



Apesar de parecerem iguais, os queijos “tipo” e os originais possuem diferenças na produção, qualidade e valor nutricional.

Vamos explorar exemplos comuns:

1. Parmesão “Tipo” x Parmesão Original

Parmesão Original:

- Produzido seguindo normas rigorosas, como as da região de Parma, na Itália.
- Contém ingredientes simples (leite, sal, coalho) e passa por um longo período de cura (mínimo de 12 meses).
- Sabor intenso, textura granulada e baixo teor de umidade.

Parmesão “Tipo”:

- Fabricado com processos mais simples e cura reduzida, resultando em sabor e textura menos intensos.
- Pode conter ingredientes adicionais, como estabilizantes e conservantes.
- Geralmente, possui maior teor de sódio e umidade.

2. Gorgonzola “Tipo” x Gorgonzola Autêntico

Gorgonzola Autêntico:

- Originário da Itália, feito com leite integral e maturado por até 3 meses.
- Apresenta sabor marcante e cremosidade típica, com veios azulados bem distribuídos.
- Rico em proteínas e gorduras de alta qualidade.

Gorgonzola “Tipo”:

- Produzido localmente com adaptações, podendo ter menor densidade de veios azuis.
- Sabor mais suave e textura menos cremosa.
- Pode conter aditivos para preservação e sabor, alterando sua composição nutricional.

Dica para Identificar no Mercado:

- **Leia o rótulo:** Queijos originais geralmente têm indicação de origem e poucos ingredientes.
- **Observe o preço:** Queijos originais costumam ser mais caros devido ao processo tradicional de fabricação.
- **Confira a textura e o sabor:** Originais apresentam características marcantes, enquanto os “tipo” são mais leves e suaves.