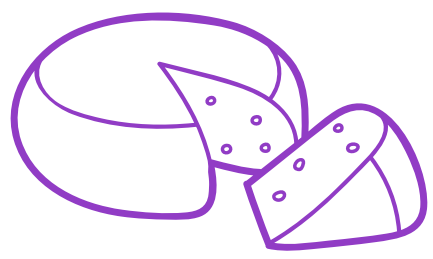
DICAS DO SEU **MELHOR AMIGO!**

O QUE SIGNIFICA O TERMO 'TIPO' NOS QUEIJOS?



Queijos rotulados como "tipo" (ex.: queijo tipo parmesão) não são necessariamente iguais aos tradicionais. Entenda o que isso significa!

O que significa 'tipo'?

Imitação ou semelhança:

- O termo "tipo" é usado para indicar que o produto imita as características do queijo original (como sabor e textura), mas não segue necessariamente os mesmos padrões de produção.

Regulamentação:

- Em muitos casos, queijos artesanais ou de origem controlada têm regras específicas para o uso do nome (ex.: parmesão italiano). Por isso, os produtos similares recebem o rótulo "tipo".

Diferenças na composição:

- Queijos "tipo" podem ter diferenças na quantidade de gordura, teor de umidade ou ingredientes utilizados.

Como escolher com atenção?

1. Leia o rótulo: Verifique a lista de ingredientes e a tabela nutricional para entender a composição do produto.

2. Observe a procedência: Queijos originais de denominação de origem controlada (como o parmesão italiano) seguem processos específicos.

3. Compare: Avalie textura, sabor e qualidade para decidir se o queijo "tipo" atende às suas expectativas.

Fique atento às diferenças entre o queijo original e o "tipo". Escolher com consciência ajuda a garantir mais qualidade e sabor nas suas receitas!

boon