

CONSORZIO  
**PARMIGIANO  
REGGIANO**

# Clase de queso Introducción básica

**PARMESAN =  
DE PARMA!**

- PARMESAN AUTÉNTICO ES HECHO SÓLO EN ITALIA
- PARMIGIANO REGGIANO<sup>(P)</sup> ES EL ÚNICO PARMESAN
- MAS DE 900 AÑOS DE TRADICIÓN
- 100% SIN LACTOSA
- ES UN BOCADILLO RÁPIDO QUE ES FÁCIL ASIMILAR
- SIEMPRE SIN ADITIVOS (COMO PULPO DE MADERA)!

# CÓMO LEER LA RUEDA

Parmigiano Reggiano, “El Rey de los Quesos” es un queso de corteza (o cascara) dura con una textura granular elaborada con leche de vaca cruda procedente de la zona de las provincias italianas de Parma, Reggio Emilia, Módena y algunas zonas de Mantua y Bolonia, que se ha hecho por nueve siglos. En 1996, Parmigiano Reggiano se convirtió en uno de los primeros quesos que fueron protegidos oficialmente por la Denominación de Origen Protegida (DOP). En Europa las palabras Parmigiano Reggiano y Parmesan son sinónimo por ley; Sin embargo, en los Estados Unidos no existe tal protección. Con un queso lavado en tanta historia y prestigio no es ninguna sorpresa que en los Estados Unidos, hay muchos impostores. La condición de DOP de Parmigiano Reggiano no sólo protege las tradiciones del queso, sino que ayuda a los vendedores de queso a detectar el producto genuino.

**Ingredientes:** Parmigiano Reggiano sólo tiene 3 ingredientes: Leche cruda de vaca, cuajo de ternera y sal.

**Área de Origen:** Aunque los quesos de corteza dura con el nombre de “parmesano” se producen desde Wisconsin a Sur América, Parmesan verdadero sólo se hace en las provincias Italianas de Parma, Reggio Emilia, Módena y algunas zonas de Mantua y Bolonia, siempre con el nombre Parmigiano Reggiano.

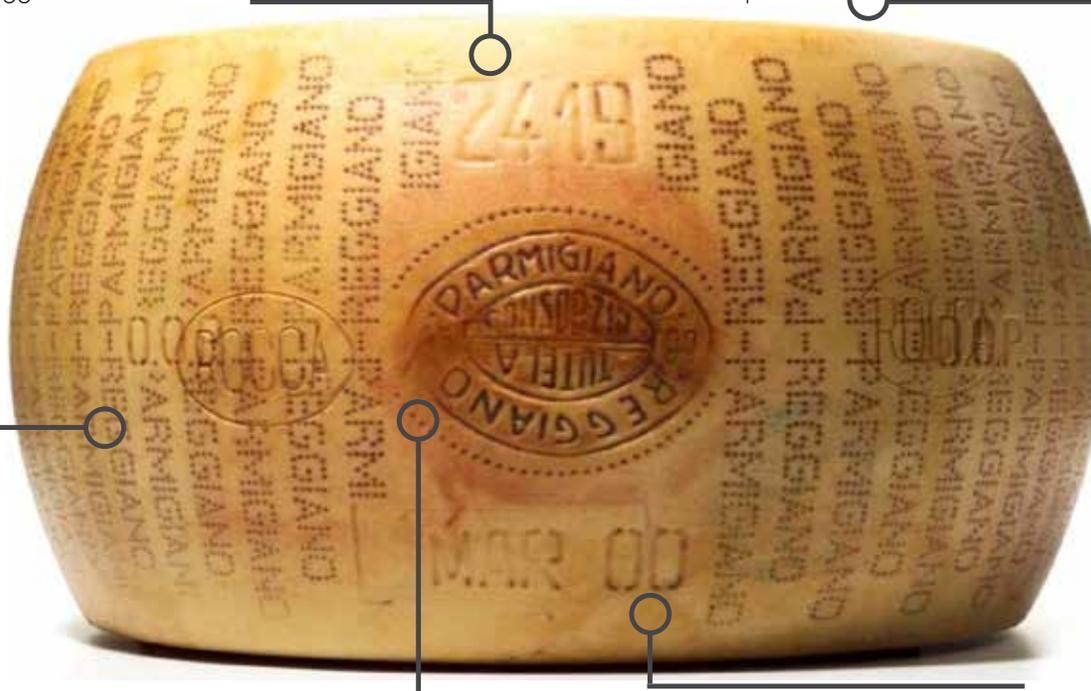
**Edades:** Mínimo: 12 meses; 24 meses más común, 36 meses o más.

**Apariencia:** Para protegerse contra los impostores, todas las ruedas del parmesano tienen marcas clave.

## Vendedores de queso deben buscar:

Código único de lechería: en pocos segundos se puede encontrar de cual lechería proviene esta rueda en [parmigianoreggiano.com](http://parmigianoreggiano.com)

Etiqueta de caseína: un código de seguimiento único para cada rueda, que permite rastrear el camino hasta el nombre de las vacas que ayudaron a hacer este queso.



Marcas de certificación Parmigiano Reggiano®

Parmigiano Reggiano® certificación oval grabado con fuego el logo de la marca

Mes y año de envejecimiento. Los meses están escritos en Italiano pero una búsqueda rápida en Google para “Meses en Italiano” le ayudará en caso de duda.



# QUEBRANDO LA RUEDA



Las tradiciones de Parmigiano Reggiano® no se detienen con la producción y envejecimiento de las ruedas de queso. Se extienden a su quesería y la forma de abrir y manejar las grandes ruedas de parmesano. La corteza externa dura y la textura desmenuzable del queso, hacen que la apertura de una rueda de parmesano con la herramienta del chef tradicional peligroso y puede comprometer la textura y la calidad del queso. Con las herramientas tradicionales, abrir o agrietar una rueda de parmesano se puede hacer con facilidad.



Visite [youtube.com/user/onlyparmesan](https://www.youtube.com/user/onlyparmesan) para ver cómo se hace en el video "el arte de cortar a mano".

Las herramientas tradicionales que necesitará son:

- 1 espátula plana
- 2 dagas de parmesan
- 1 cuchillo de espátula puntiagudo y
- 1 cuchillo de corte para la corteza

Si le falta una o todas las herramientas, no dude en comunicarse con [info@parmesan.com](mailto:info@parmesan.com)



Antes de empezar a romper una rueda de Parmigiano Reggiano, recuerde los siguientes consejos:

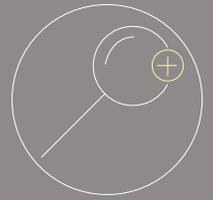
1. Temperatura ambiente: Para facilitar el corte la rueda debe descansar a temperatura ambiente por un mínimo de 24 horas.
2. Limpie la corteza: Si algún moho (o lama) se ha desarrollado en el exterior de la rueda raspe el moho con un cuchillo y límpielo con una mezcla 50/50 de agua y vinagre blanco. Dejar el moho en la corteza puede afectar el sabor y causar el desarrollo de moho en el queso.
3. Girar la rueda: para levantar y girar una rueda de Parmigiano Reggiano, empujela ligeramente a la orilla del mostrador. Alcance por debajo de la parte de la rueda que sobresale con la palma de su mano, levántela, gírela y luego vuelva a colocarla.  
¡Recuerde usar los músculos de sus piernas!



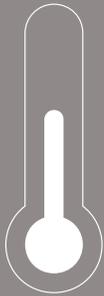
# EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

Cuando llegue una rueda de Parmigiano Reggiano® a su tienda, quítela del contenedor de envío y examine la condición de la corteza. Raspe el eventual moho (o lama) con una daga de parmesan y luego limpie la rueda con un paño y una solución de 50/50 de agua y vinagre blanco para deshacerla de la grasa o el polvo.

Las ruedas deben almacenarse en un ambiente fresco y seco o en la nevera. Las ruedas enteras también se pueden mostrar a temperatura ambiente; Sin embargo, si varias ruedas se apilan unas encima de otras permiten que el aire circule separandolas con pizarras de madera. Cuando se almacenan a temperatura ambiente pueden volverse aceitosos; Simplemente límpielas con un paño seco. El aceite es en realidad grasa butírica saliendo del queso. Debido a esta tendencia, venda las ruedas almacenadas a temperatura ambiente primero. Durante el almacenamiento limpie y mueva las ruedas cada 10 días. Asegure la rotación apropiada del producto y utilice las ruedas más viejas primero.



Exhibiciones fuera de la refrigeración son llamativas, pero es importante que se supervisan a diario. Comerciantes muchas veces los ponen y selas olvidan, lo que puede conducir a problemas de mojo. Aquí hay algunos principios rectores de la rotación:



- Ruedas enteras fuera de un mes
- La mitad de una rueda con una buena envoltura de plástico hermética sellada dura una semana.
- Cuartos y octavos también de plástico herméticamente envuelto por 4 días.
- Cuñas por un día. Es mejor cortarlos y reemplazarlos que dejar que se sienten para para que se hagan aceitosos, translúcidos y desgraciadamente a veces mohosos.
- Rallado, afeitado, en cubitos y cortezas deben mantenerse refrigerados. Se pone mohoso fácilmente porque Parmigiano Reggiano tiene 2/3 menos de sodio que un queso doméstico de corteza dura y no tiene aditivos ni conservantes.

## CONSEJOS DE VENTA

Es una **gran fuente de nutrición**, los pediatras a menudo sugieren Parmigiano Reggiano como uno de los primeros alimentos del bebé.

Es rico con **proteínas de la mejor calidad**. Una porción de 1 onza representa el 20% de las proteínas que el cuerpo necesita.

Parmigiano Reggiano es **100% libre de lactosa**, que lo hace seguro para aquellos quienes son intolerantes a la lactosa.

Gracias al largo envejecimiento, las proteínas se descomponen mediante a enzimas que la hacen **fácilmente digestible**.

Parmigiano Reggiano tiene **sólo 3 ingredientes**, pero una cantidad increíble de amor de los que lo hacen, siguiendo las tradiciones de hace 900 años donde la sencillez y el respeto del medio ambiente gobernó su estilo de vida: la leche de vaca cruda, cuajo de ternera y sal son todo lo que hay en Parmigiano Reggiano. ¿Pulpa de madera? No gracias, preferimos continuar con nuestra manera de hacer Parmigiano Reggiano, siguiendo estándares de calidad mas altos para traerles a todos el Rey de los Quesos.

**De la cuña a la corteza**, Parmigiano Reggiano es mucho más que un queso para rallar! Utilícelo crudo en un plato de quesos, derrítalo, encubalo, raspelo, use la corteza para sazonar sus salsas (como una "pierna de jamon" vegetariano). Encuentre una colección completa de usos y recetas en [parmesan.com/recipes](http://parmesan.com/recipes)

