

CATALOGO
DEI
FORMAGGI
TIPICI
VENEZUELANI



CATÁLOGO
DE
QUESOS
TÍPICOS
VENEZOLANOS

FORMAGGIO DELLA PIANURA

QUESO LLANERO



Il Formaggio della Pianura, è il formaggio più popolare in Venezuela, è anche conosciuto come Formaggio Duro. È un formaggio bianco, duro e salato. La sua elaborazione viene eseguita nello stile tradizionale venezuelano.

Questo formaggio si caratterizza per essere salato e gradevole, viene solitamente grattugiato, ma si presta molto bene anche alla griglia e al fritto. Viene messo grattugiato in molti piatti venezuelani, come arepas, empanadas, pastelitos e golfeados, su fagioli neri, patacones o pabellón (cibo tipico venezuelano). Può essere utilizzato anche in salse alla crema e aggiungerà consistenza e sapore.

Il formaggio della Pianura è originario della savana del Venezuela, dove un tempo non c'era il frigorifero, ecco perché questo formaggio è stagionato e nel tempo si rafforza nel sapore e nell'aroma.

QUESO LLANERO

El Queso Llanero, es el queso más popular en Venezuela, también es conocido como Queso Duro. Es un queso blanco, duro, y salado. Su elaboración se realiza al estilo tradicional venezolano.

Este queso se caracteriza por ser salado y agradable, se utiliza por lo general rallado, pero también funciona muy bien, cocinarlo a la plancha y frito. Se coloca rallado en muchos platos venezolanos, como arepas, empanadas, pastelitos y golfeados, sobre caraoas negras, patacones, o el pabellón (comida típica venezolana). También se puede usar en salsas cremosas y aumentará textura y sabor.

El Queso Llanero, es originario de la sabana de Venezuela, donde solía no haber refrigerador, por eso este queso se añeja, y se fortalece en sabor y aroma con el tiempo.

ESITO			
INDAGINE ESEGUITA	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	1500	KJ	MPI 069 Rev. 0-2004
	358	Kcal	
Grassi	26,8	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	12,6	g/100 g	Rapporti Istisan 96/34 Met A Pag 41
Carboidrati	0,8	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	0,0	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	28,5	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96/34
Sale	1,22	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10



FORMAGGIO CONDITO

QUESO ALIÑADO



Il formaggio Condito è un prodotto di pasta morbida condito con verdure fresche e spezie.

QUESO ALIÑADO

El Queso Aliñado, es un producto de queso blando condimentado con verduras frescas y especias.

ESITO			
INDAGINE ESEGUITA	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	1407	KJ	MPI 069 Rev. 0 -2004
	336	Kcal	
Grassi	24,9	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	14,9	g/100 g	Rapporti Istisan 96 /34 Met A Pag 41
Carboidrati	0,5	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	0,2	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	27,2	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96 /34
Sale	1,23	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10



FORMAGGIO A PASTA FILATA QUESO TEQUEÑERO



Il formaggio Tequeñero è un prodotto a pasta semidura che si scioglie se riscaldato con sale medio.

QUESO TEQUEÑERO

El Queso Tequeñero, es un queso semiduro que se funde al calentarlo con sal media.

ESITO			
INDAGINE ESEGUITA	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	1456	KJ	MPI 069 Rev. 0 -2004
	348	Kcal	
Grassi	26,4	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	16,8	g/100 g	Rapporti Istisan 96/34 Met A Pag 41
Carboidrati	2,1	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	0,6	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	25,5	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96/34
Sale	0,92	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10



FORMAGGIO FRESCO

QUESO PAÍSA



È un formaggio morbido e fresco, poco salato e dal sapore delicato.
Ha molteplici usi e si adatta a qualsiasi pasto.

È un formaggio molto versatile, si può consumare a fette, a pezzi e grattugiato.

QUESO PAÍSA

El queso paísa, es un queso suave y fresco, bajo en sal y con sabor delicado.
Tiene multiples usos, y se adapta a cualquier comida.

Es un queso muy versátil, lo puedes consumir en lonjas, trozos y rallado.

ESITO			
INDAGINE ESEGUITA	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	963	KJ	MPI 069 Rev. 0 -2004
	230	Kcal	
Grassi	17,0	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	11,2	g/100 g	Rapporti Istisan 96/34 Met A Pag 41
Carboidrati	0,9	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	0,9	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	18,3	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96/34
Sale	0,98	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10



FORMAGGIO DI MANO

QUESO DE MANO



Il formaggio a mano è un tipo di formaggio fresco originario e prodotto in Venezuela. È piatto e tondo (piastriforme), di pasta filata e dalla pasta morbida ed elastica, ottenuto dal processo di coagulazione enzimatica del latte vaccino crudo o scremato (*Bos taurus-indicus*). La caratteristica filettatura in questo tipo di formaggio si ottiene attraverso il processo di fermentazione della cagliata dolce fino a raggiungere la "cagliata pronta", una proprietà caratteristica dei formaggi a pasta filata, che consiste nel formare dei fili quando viene stirata quando la cagliata è ben cotta in acqua a 90°C. Il prodotto ottenuto ha una consistenza morbida ed elastica, con presenza di strati o fogli facilmente separabili ed il suo metodo di conservazione viene immerso nel siero di latte a temperatura ambiente.

Di solito viene consumato come ripieno per arepas o cachapas. La sua consistenza ricorda la mozzarella italiana.

QUESO DE MANO

El queso artesanal (Queso de Mano), es un tipo de queso fresco originario y producido en Venezuela. Es plana y redonda (piastriforme), de textura suave y elástica, obtenida por el proceso de coagulación enzimática de la leche de vaca (*Bos taurus-indicus*) cruda o desnatada. El roscado característico de este tipo de queso se obtiene mediante el proceso de fermentación de la cuajada dulce hasta la "cuajada lista", propiedad característica de los quesos de pasta filata, que consiste en formar hilos al estirar la cuajada bien cocida en agua a 90°C. El producto resultante tiene una consistencia suave y elástica, con capas o láminas fácilmente separables, y se sumerge en suero a temperatura ambiente.

Se suele consumir como relleno de arepas o cachapas. Su textura recuerda a la de la mozzarella italiana.

ESITO			
INDAGINE ESEGUITA	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	1420	KJ	MPI 069 Rev. 0 -2004
	339	Kcal	
Grassi	25,2	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	16,8	g/100 g	Rapporti Istisan 96/34 Met A Pag 41
Carboidrati	2,1	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	0,0	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	26,0	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96/34
Sale	0,8	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10



SIERO DI LATTE

SUERO



Il Siero di Latte è derivato dal latte, la sua consistenza è liquida e leggermente acida.

SUERO

El Suero, se obtiene de la leche, su consistencia es líquida y ligeramente ácida.

INDAGINE ESEGUITA	ESITO		
	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	234	KJ	MPI 069 Rev. 0 -2004
	56	Kcal	
Grassi	2,8	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	1,8	g/100 g	Rapporti Istisan 96/34 Met A Pag 41
Carboidrati	5,0	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	3,7	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	2,8	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96/34
Sale	0,10	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10



CREMA SPALMABILE AL LATTE

NATILLA



La Crema Spalmabile al Latte è ideale da accompagnare con pane e crackers o dolci.

NATILLA

La Crema de Leche (Natilla), es ideal para acompañar con pan, galletas o pasteles.

ESITO			
INDAGINE ESEGUITA	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	1111	KJ	MPI 069 Rev. 0 -2004
	265	Kcal	
Grassi	23,1	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	15,6	g/100 g	Rapporti Istisan 96/34 Met A Pag 41
Carboidrati	1,9	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	1,7	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	12,5	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96/34
Sale	0,69	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10



FORMAGGIO GIALLO

QUESO AMARILLO



Con il suo caratteristico sapore medio-forte e la sua consistenza semi-morbida, è ideale per affettare, tritare o grattugiare. Può essere utilizzato in vari modi: arepas, panini, insalate e anche gratin..

QUESO AMARILLO

Con su característico sabor medio fuerte y su textura semi blanda es ideal para rebanar, picar o rallar. Puede ser utilizado en diversar formas: arepas, sandwish, ensaladas e incluso para gratinar.

INDAGINE ESEGUITA	ESITO		
	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	1456	KJ	MPI 069 Rev. 0 -2004
	348	Kcal	
Grassi	26,4	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	16,8	g/100 g	Rapporti Istisan 96/34 Met A Pag 41
Carboidrati	2,1	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	0,6	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	25,5	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96/34
Sale	0,92	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10



FORMAGGIO CROSTA ROSSA

QUESO CONCHA ROJA



È un formaggio dal sapore forte, salato, duro e compatto che si sbriciola al taglio. Si caratterizza per il suo particolare colore e sapore. Durante la maturazione, viene ricoperto da un guscio di onoto preparato.

QUESO CONCHA ROJA

Es un queso de sabor fuerte, salado, duro y compacto, se desmoronan cuando se cortan.

Se caracteriza por su particular color y sabor. Durante la maduración, se recubre con una concha preparada de onoto.

ESITO			
INDAGINE ESEGUITA	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	1420	KJ	MPI 069 Rev. 0 -2004
	339	Kcal	
Grassi	25,2	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	16,8	g/100 g	Rapporti Istisan 96/34 Met A Pag 41
Carboidrati	2,1	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	0,0	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	26,0	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96/34
Sale	0,80	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10



FORMAGGIO CROSTA NERA

QUESO CONCHA NEGRA



È uno dei formaggi duri più salati e compatti.

Dopo essere stato elaborato, viene ricoperto da uno strato di caffè e pepe, ottenendo un sapore intenso. Il formaggio Concha Negra è un formaggio maturato con la tecnica della salatura, affumicato e macerato per un minimo di 10 giorni.

È ideale come accompagnamento.

QUESO CONCHA NEGRA

Forma parte de los quesos duros que son más salados y compactos.

Luego de ser elaborado se cubre con una capa de café y pimienta, logrando un sabor intenso.

El queso Concha Negra es un queso madurado con la técnica del salado, ahumado y macerado por un mínimo de 10 días.

Es ideal como acompañamiento.

ESITO			
INDAGINE ESEGUITA	RISULTATO	U.M.	METODO
Energia	1420	KJ	MPI 069 Rev. 0 -2004
	339	Kcal	
Grassi	25,2	g/100 g	MPI 012 Rev. O 2008
Di cui Saturi	16,8	g/100 g	Rapporti Istisan 96/34 Met A Pag 41
Carboidrati	2,1	g/100 g	MP 0297 REV 5 2014
Di cui zuccheri	0,0	g/100 g	MPI 006 rev O 2009
Proteine	26,0	g/100 g	Rapporti ISTISAN 96/34
Sale	0,80	g/100 g	MPI 008 rev O 20 10







IL CANEIO

Pasta Dura e Salata.

FORMAGGIO DELLA PIANURA

Pasta Dura e Salata.

FORMAGGIO TIPICO VENEZUELANO.

MADE IN ITALY - LATTE 100% ITALIANO.

Formaggio Artigianale

VENEZUELA

CONTAZI - Instagram: @formaggioartigianalevzla

- Facebook: Formaggio Artigianale Venezuela.

- Whatsapp: +393470744222.









CONTATTI

CONTACTOS



@FORMAGGIOARTIGIANALEVZLA



FORMAGGIO ARTIGIANALE VENEZUELA



+393470744222

+393470732047

INDIRIZZO

DIRECCIÓN



Via Gustavo Picardo, 32 A/B, 83039 Pratola Serra AV, Italia.

