

QUESO LOVERS

LOS QUESOS DE ESTADOS UNIDOS

TRADICIÓN, DIVERSIDAD Y CALIDAD

Estados Unidos cuenta con una gran tradición quesera que combina influencias europeas con la innovación local. Desde quesos artesanales hasta clásicos mundialmente conocidos, cada región aporta su propio sabor.

★ QUESOS EMBLEMÁTICOS DE EE. UU. ★

1 CHEDDAR (VARIETADES AMERICANAS)



El queso más popular de Estados Unidos. Puede ir desde suave y cremoso hasta extra añejo y muy intenso. Ideal para derretir.

📍 Origen: Wisconsin, California, Vermont y otros estados.

2 MONTEREY JACK



Suave, cremoso y ligeramente dulce. Se derrite muy bien, por lo que es muy usado en la cocina mexicano-estadounidense.

📍 Origen: California.

3 COLBY



Similar al Cheddar, pero más suave y con una textura firme y cremosa. De color marmoleado amarillo y blanco.

📍 Origen: Wisconsin.

4 CREAM CHEESE



Suave, untuoso y ligeramente ácido. Esencial en recetas dulces y saladas, desde cheesecakes hasta bagels.

📍 Origen: Nueva York.

5 GOUDA AMERICANO



Inspirado en el Gouda holandés, pero con un sabor más suave y ligeramente dulce.

📍 Origen: Michigan.

6 SWISS AMERICANO



De sabor suave y nuez ligera, con ojos característicos. Muy utilizado en sándwiches y platos calientes.

📍 Origen: Wisconsin.

7 BLUE CHEESE (ESTILO AMERICANO)



Intenso, picante y cremoso. Variedades como el Maytag Blue son algunas de las más conocidas.

📍 Origen: Iowa.

8 MOZZARELLA AMERICANA



Suave, elástica y fresca. Muy usada en pizzas y ensaladas.

📍 Origen: Producido en todo el país.

¿SABÍAS QUÉ?

🏆 EE. UU. es uno de los mayores productores de queso del mundo.

🥛 Wisconsin es conocido como "America's Dairyland" por su gran producción lechera y quesera.

🧀 Existen más de 1,000 variedades de queso artesanales en todo el país.

PRINCIPALES REGIONES QUESERAS



- Wisconsin: Cheddar, Colby, Swiss
- California: Monterey Jack, quesos artesanales
- Vermont: Cheddar, quesos de granja
- Nueva York: Cream Cheese
- Otros estados: gran variedad de quesos artesanales

MARIDAJES SUGERIDOS



Cheddar añejo: vinos tintos robustos, cervezas oscuras.



Monterey Jack: vinos blancos afrutados, cervezas ligeras.



Cream Cheese: bagels, salmón ahumado, frutas.



Blue Cheese: vinos dulces, peras, nueces, miel.

★ Los quesos de Estados Unidos reflejan la diversidad cultural, el espíritu innovador y el amor por los productos de calidad.



★ ¡Explora, prueba y disfruta!

