

Se presentó prototipo de queso de tipo alpino maduro elaborado con leche de vaca Jersey sin pasteurizar de la región de Los Lagos

En Santiago, en el marco de una degustación de quesos denominada maridaje lácteo realizada durante el lanzamiento de la Cumbre Mundial de Lácteos 2025, el fromelier Alejandro Thomas invitó al investigador de INIA Remehue Ignacio Subiabre para presentar un innovador prototipo de queso artesano de autor.

El experto y jurado internacional explicó que se trata de un queso de tipo alpino, de cuajada cocida, hecho con leche de vaca de la raza Jersey de la Región de Los Lagos,

sin pasteurizar, elaborado como parte de las actividades del Grupo de Extensión Tecnológica GET Quesero y gracias a un proyecto ejecutado por INIA Remehue con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

“Este prototipo es fruto de un taller de elaboración de quesos realizado en conjunto con los productores y con el apoyo del fromelier Alejandro Thomas en el acompañamiento del proceso de elaboración y consecuencia del trabajo colaborativo entre todas



las partes involucradas”, explicó Ignacio Subiabre.

El profesional de INIA añadió que “este queso fue madurado dos meses en condiciones controladas en cámara en INIA Remehue y el objetivo es seguir madurándolo y llevarlo a 4 meses para alcanzar características sensoriales distintivas que permitan una buena participación en el concurso internacional Encuentro Quesos, a realizarse entre el 30 de septiembre y el 2 de octubre en el Pabellón del

Queso de Espacio Food & Service, en Santiago.

Este queso de leche cruda maduro, junto a los quesos de cabra premiados a nivel nacional e internacional de Herencia de Campo y Caprinos Villaseca, fue una de las grandes novedades del lanzamiento de la Cumbre Mundial de Lácteos 2025, evento que por primera vez en la historia se realizará en Latinoamérica del 20 al 23 de octubre, en Santiago de Chile.