



## FIQUE A SABER COMO CONSERVAR QUEIJO FRESCO

O queijo fresco é um alimento saboroso e saudável, utilizado em várias receitas e tipos de alimentação. No entanto, é preciso saber garantir a máxima qualidade até ao momento de consumo.

A Queijos Santiago deixa algumas dicas para conservar queijo fresco:

- ✓ Tudo começa no supermercado! O queijo fresco deve ser a última compra a colocar no carrinho antes de efetuar o pagamento.
- ✓ Deve também utilizar um saco térmico para transportar o queijo fresco entre o supermercado e o frigorífico de casa.
- ✓ Para evitar choques de temperatura quando se abre o frigorífico, o queijo fresco deve ser guardado ou numa gaveta ou na prateleira junto à ventoinha que expande o frio.
- ✓ Só deve retirar o queijo fresco do frigorífico no momento de consumo.
- ✓ Recomenda-se que o queijo fresco seja consumido todo de uma vez, mas se sobrar, guarde o restante num recipiente de plástico com tampa.
- ✓ Por fim, deixe a água crescer-lhe na boca e desfrute de uma pausa saudável e deliciosa!



SABER QUE SABE BEM