



Queso de Estados Unidos

⌵ Más de lo que se ve a simple vista

Como comprador o como usuario final de queso, seguramente Usted está buscando los mejores productos o ingredientes para hacer que su negocio sobresalga entre sus competidores. Puede ser que Estados Unidos no es el primer país que se le ocurra cuando piensa en sus necesidades de queso. Le invitamos a que piense de nuevo en el queso de EE.UU. y descubra por qué Estados Unidos es la fuente más apropiada para el abastecimiento de queso en el mundo.

Excelente leche hace excelente queso

Con más de 9,3 millones de vacas, Estados Unidos produce 94.6 millones de toneladas métricas de leche, convirtiéndolo en el país productor de leche de vaca más grande del mundo.

Además de asegurar una comodidad superior al ganado, los granjeros de EE.UU. alimentan a sus vacas durante todo el año con una dieta rica en nutrientes. Esto permite una leche de alta calidad consistente que a su vez se transforma en cientos de productos lácteos saludables como el queso.

Una herencia de toda la vida

Siendo un país de inmigrantes, muchas de nuestras tradiciones reflejan nuestro linaje, y una de esas tradiciones es el amor al queso.

Utilizando recetas del viejo continente y métodos tradicionales, nació una industria con los primeros pobladores. Hoy en día, la industria del queso de EE.UU. es un centro internacional de producción de excelencia e innovadora. Estados Unidos ofrece cientos de variedades y estilos de quesos perfectamente confeccionados que son placenteros, de gran sabor y que cumplen con las expectativas de los clientes globales. Mientras que el queso

¿SABÍA QUÉ?

- Estados Unidos es el mayor productor de queso del mundo.
- Una vez un jugador marginal, Estados Unidos exportó más de 316 000 TM de queso en 2015, convirtiéndolo en uno de los exportadores de queso más grande del mundo.
- Los productores de lácteos de EE.UU. producen más de 600 variedades de quesos, incluyendo estilos europeos como el cheddar, parmesano, y mozzarella y quesos originales americanos como monterrey jack, colby y queso crema.

Fuente: Departamento de Agricultura de EE.UU.



es esencial y usado en muchos de los alimentos favoritos en el mundo como la pizza y hamburguesas con queso, puede también agregar un toque especial en platillos internacionales.

La industria del queso de EE.UU. se siente orgullosa de su herencia y se esfuerza para innovar continuamente y cumplir con las crecientes necesidades de sus consumidores.

Innovación en investigación y tecnología

La industria del queso de EE.UU. es reconocida por sus avances en la investigación y tecnología para la producción de queso. Un ejemplo es la invención de mozzarella IQF, o congelado rápido individual que hermetiza la frescura del queso y detiene el proceso de maduración, brindando a los usuarios industriales y de hoteles y restaurantes un producto consistente de alta calidad.

Nuestra industria actualmente está explorando activamente técnicas para crear quesos reducidos en sodio que cumplan con los estándares de sabor, textura, contenido de humedad y seguridad general del alimento.

Producción de queso galardonada

Productores de queso de EE.UU. orgullosamente compiten contra sus homólogos europeos en competencias mundialmente reconocidas y consistentemente ganan los más altos honores. Estados Unidos ganó 83 medallas en el 2015 en el World Cheese Awards y 247 en el 2016 en el World Championship Cheese Contest, sumando un 75% del total de las medallas.

Una industria ganadora de premios

247 Medallas 2016 World Championship Cheese Contest

83 de oro, 82 de plata, 82 de bronce

83 Medallas 2015 World Cheese Awards
17 de oro, 28 de plata, 38 de bronce



Entregando calidad y tranquilidad

Estándares de alta calidad

Estados Unidos tiene una larga y envidiable historia de fabricación de quesos y productos lácteos seguros. Esta es una responsabilidad que se toma muy en serio tanto por los ganaderos lecheros y los procesadores de lácteos de EE.UU., como también por los productores de equipo y proveedores de ingredientes trabajando en conjunto con las agencias reguladoras estatales y federales. La industria láctea de EE.UU. está regulada estrictamente por el Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) y la Administración de Medicamentos y Alimentos de EE.UU. (FDA) asegurando que los quesos de EE.UU. cumplan con algunos de los estándares de sanidad y calidad más altos del mundo.

Un proveedor clave de queso global

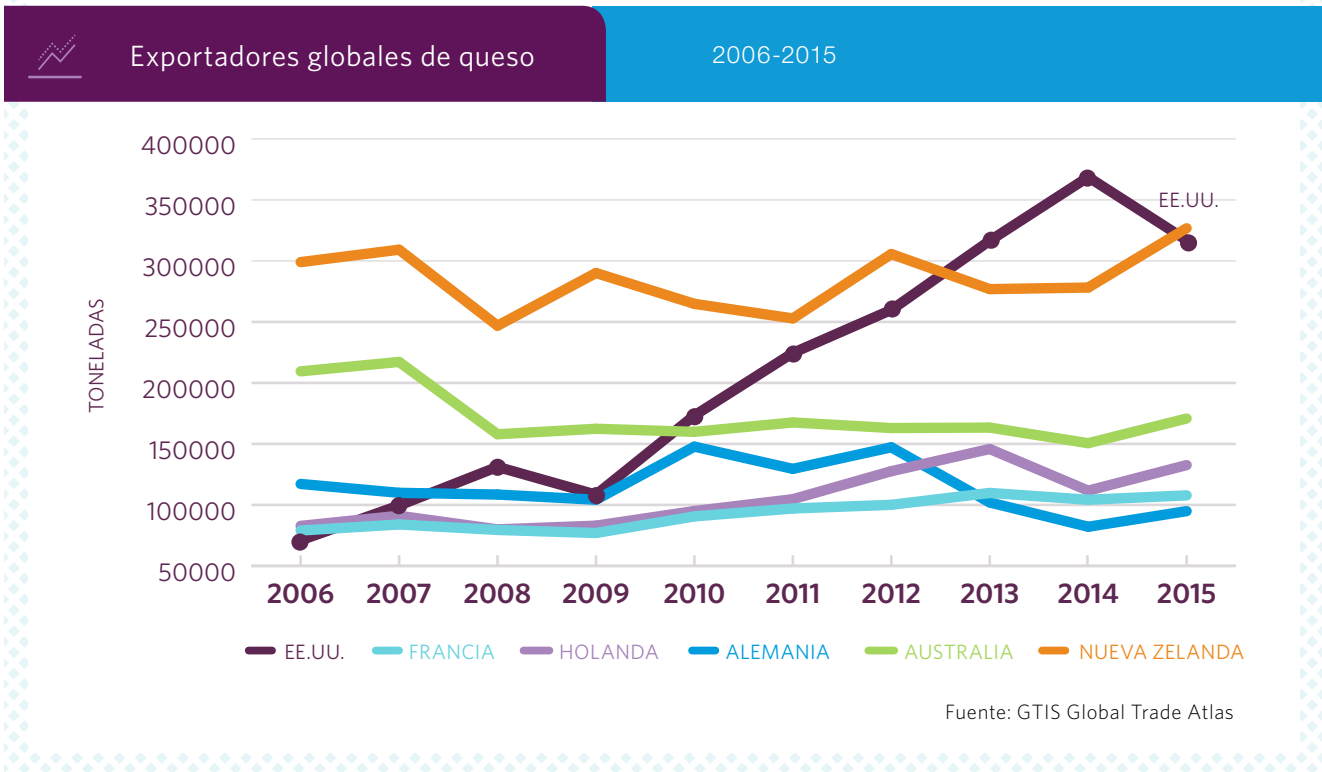
Casi un cuarto del queso mundial – 5 millones de toneladas métricas – es fabricado en Estados Unidos, y la producción continúa en aumento. La producción durante todo el año garantiza la disponibilidad del producto en cualquier temporada. Con las instalaciones más avanzadas, la industria de los quesos de EE.UU. incrementó su

producción por más de un millón de toneladas métricas en la década pasada.

De hecho, debido al excelente valor que la industria láctea de EE.UU. ofrece, las exportaciones de queso se han disparado por arriba de 12 mil toneladas métricas en 1991, hasta más de 368 mil toneladas métricas en el 2014. Mientras que la dinámica del mercado global en el 2015 ha aminorado el crecimiento de las exportaciones, Estados Unidos se sigue manteniendo como uno de los proveedores de queso en el mundo de mayor importancia.

Durante los últimos 15 años, las ventas de los quesos de EE.UU. a clientes internacionales han crecido más del 672%. La industria del queso de EE.UU. está equipada para el ritmo acelerado de los negocios de hoy en día, enfocándose en el futuro y dispuesta a servir a clientes en el extranjero como sus socios comerciales.

Mientras que tradicionalmente era solo parte de la dieta en el occidente, en las últimas décadas el queso se ha vuelto un alimento más familiar en la dieta de muchas culturas que no acostumbraban consumirlo. Mientras que el apetito global por el queso continúa creciendo, la industria del queso de EE.UU. está bien posicionada para abastecer el incremento en la demanda.





Queso de Estados Unidos

Por nutrición y salud

Algunos ingredientes simples

El queso natural está elaborado con solo cuatro ingredientes: leche, sal, cultivo de inoculación (bacteria buena) y cuajo (una enzima). Como la leche es el ingrediente principal, el queso contiene muchos de los mismos nutrientes - incluyendo calcio, proteína y fósforo - que se encuentran en la leche. La sal es una parte vital en el proceso de la elaboración del queso, debido a que controla la humedad, textura, sabor y funcionalidad, y también actúa como un conservador natural que garantiza la sanidad del alimento.

El queso procesado proviene del queso natural y contiene los mismos nutrientes importantes, incluyendo calcio, proteínas de alta calidad y fósforo. También puede ser fortificado con extra calcio y vitaminas D. Al elaborar el queso procesado, se detiene el proceso de maduración para conservar el sabor y la textura y crear un alimento versátil, delicioso y fácil de usar. La sal que se utiliza en el queso procesado brinda firmeza, sabor y apoya a la seguridad del producto mediante sus atributos de conservación.

Nutrición esencial para la salud

La gente alrededor del mundo disfruta del queso por su gran sabor y por los beneficios nutricionales que éste otorga. El queso es una fuente importante de calcio en la dieta de niños y adultos. La mayoría de los quesos actúan como una buena o excelente fuente de calcio para cumplir con los lineamientos diarios de calcio. El mineral de calcio respalda el desarrollo y el mantenimiento de dientes y huesos saludables, así como el bienestar en general, además el calcio en el queso está fácilmente disponible y se absorbe bien.

El queso de EE.UU. agrega la diferencia

- Ofreciendo seguridad en el suministro
- Construyendo sociedades significativas
- Acelerando el crecimiento de los clientes

Una fuente importante de calcio, el queso también contribuye a la dieta proteínas de alta calidad al igual que fósforo, vitaminas A y zinc. El queso es considerado un alimento denso en nutrientes ya que otorga una alta concentración de nutrientes en relación al contenido calórico. Mientras que el queso también contiene algo de sodio, grasa y calorías, las elecciones en la dieta deben incluir una valoración del total de los nutrientes.

Para la gente a la que se le dificulta digerir la lactosa que se encuentra en la leche y otros productos lácteos, el queso es particularmente una fuente importante de nutrientes. Los quesos naturales como el cheddar, colby, monterey jack, mozzarella y suizo contienen cantidades mínimas de lactosa. Este proceso en la producción de queso retira naturalmente la lactosa durante la separación de los cuajos de queso del suero. ■



CONTÁCTENOS

¿Está interesado en comprar queso?

Mientras que USDEC no fabrica o vende productos lácteos, orgullosamente apoya a la gente que lo hace. Busque en el **Directorio de proveedores de Lácteos** en ThinkUSADairy.org.

USDEC – MEXICO/CENTROAMERICA/
REPUBLICA DOMINICANA

t: + 52 55 5119 04 75 ó 76
usdec_mex@usdec_mexico.com

Para aprender más, favor de dirigirse a ThinkUSADairy.org.