

- [Nutrición](#)
  - [Alimentos](#)
  - [Seguridad alimentaria](#)
  - [Dieta](#)
  - [Nutrientes](#)
- [Consumo](#)
  - [Medio Ambiente](#)
  - [Normativa](#)
  - [De Compras](#)
  - [Tendencias](#)
- [Gastronomía](#)
  - [Restaurantes](#)
  - [Vinos](#)
  - [Crítica Gastronómica](#)
  - [Gourmet](#)
- [Recetas](#)
  - [Entrantes](#)
  - [Primeros](#)
  - [Segundos](#)
  - [Postres](#)
- [Bienestar](#)
  - [Alergias](#)
  - [Enfermedades](#)
  - [Psicología](#)
  - [Consultorio](#)
- [Opinión](#)
  - [José Manuel López Nicolás](#)
  - [Carlos Santos](#)
  - [Luis Cifuentes](#)
  - [Ángel Duránte Prados](#)

[Cerrar sesión](#)

[AlimenteEl Confidencial](#)

[Regístrate](#)

o [Inicia sesión](#)

- [Consumo](#)



## [Sube el precio de la compra: ¿cuál es el súper más barato?](#)

ALgunos lo hacen como si nada

## **La corteza del queso, ¿la debes tirar o te la puedes comer?**

**Los quesos de producción industrial, que son los que más solemos comer, llevan un revestimiento de cera para evitar que les salga moho. Deberíamos comernos la deliciosa corteza de un 'brie', pero no la parafina de un manchego**

[Álvaro Hermida](#)

[Contacto](#)

Mar, 07 Ago 2018 – 05:00 H.

Tiempo de lectura: 3 min



El manchego del súper es común que tenga cortezas de parafina o cera. (iStock)

Hay gente capaz de comerse cualquier cosa: las raspas de las sardinas, las gambas sin pelar, las plumas de la piel de un pollo al horno (muy mal desplumado) e incluso las coles de Bruselas. Pero cuando entramos en el terreno del queso, la cosa cambia. ¿Dónde está el límite? El **'brie' con corteza está bien** (incluso puede ser la mejor parte), pero **la cera de un semicurado industrial** es otra cosa. Completamente distinta.

Todo acaba dependiendo de si la corteza es algo generado naturalmente o se ha añadido al producto para preservarlo (normalmente, cera de abeja o tela). Los quesos que la generan naturalmente, y además son blandos, como es el caso del ya mencionado 'brie', **se comen con su capa más externa porque tienen un sabor positivo** para la experiencia organoléptica. En los otros casos, es un producto insípido y con una textura muy difícil.

Los quesos con denominación de origen no suelen tener cortezas industriales de cera o parafina

Otro problema lo tenemos cuando se trata de quesos extraordinariamente duros, cuya parte más externa es incomedible. Este es el caso del **parmesano tradicional y muy curado**, que, aunque tenga una corteza natural (está formada por caseína, un producto lácteo cuyo origen etimológico es 'caseus', queso en latín), esta es extraordinariamente dura, con lo que simplemente masticándola pasaremos un mal rato. Y eso, **si conseguimos hincarle el diente**.



Parmesano 'de verdad'. (iStock)

El doctor **Gonzalo Guerra Flecha**, médico especialista en aparato digestivo del [Centro Médico Quirúrgico de Enfermedades Digestivas \(CMED\)](#), explica a Alimento que **"la cera no tiene ninguna contraindicación"**. No es mala para nosotros ni puede acarrear problemas de salud. Eso sí, no tiene ni la textura ni el sabor del queso. Lo único que conseguiremos consumiéndola es arruinar el producto. Si se trata de un queso **para 'salir del paso'** que nos haya costado un euro... comerla no será lo mejor, pero tampoco el fin del mundo. En cambio, si nos metemos en la boca **la corteza de un manchego curado** que nos ha costado un dineral, estaremos **tirando nuestro dinero a la basura, sin más**.

En este aspecto, saber diferenciar los quesos, al menos las cortezas, es importante. **Adrián Martín**, maestro quesero de [Poncelet](#), explica que "los quesos con denominación de origen tienen que tener unos requisitos, entre los que se suele encontrar **no tener cortezas industriales**". Pero si no estamos seguros, nos da

unos consejos para identificarlas a simple vista: "Si es perfecta, completamente regular, y brillante, probablemente sea cera o parafina". También explica por qué la industria recurre a estas técnicas: "Se usa para que no aparezcan mohos". Porque el mocho a propósito está delicioso, pero el accidental es otra historia...



Queso camembert.

Desde el punto de vista organoléptico, Adrián Martín detalla que "las **corteza naturales mohosas**, como la del **camembert**, teóricamente **sí que se tienen que comer**". Las duras e incómodas (aunque sean naturales) **podrán ser cortadas sin ningún problema**. Hay excepciones, por supuesto: el doctor Guerra Flecha, aunque aclara que no está contraindicado, advierte de que no está mal pensar en cómo han sido madurados algunos quesos y pone de ejemplo el **cabrales**: "Sí se puede comer con corteza, no pasa nada, pero a fin de cuentas es un queso que **se madura sobre hojas húmedas en proceso de descomposición**". Tal vez, 'pelarlo' sea algo bueno...

Principales Tags

- [Quesos](#)
- [Tendencias de consumo](#)

El redactor recomienda



• [La guerra que se ha desatado en Italia por el queso parmesano](#)

Irene Savio. Roma



[Los quesos que no engordan y los que sí](#)

Ana Durá



[El problema del queso camembert que pueden sufrir el cabrales y el idiazábal](#)

Belén Lorenzana



### [No todo es cabra u oveja: el fraude de los quesos de mezcla](#)

Gonzalo de Diego Ramos

Escribe un comentario...

[Recuerda las normas de la comunidad](#)

1 comentario  
Por Fecha Mejor Valorados



**MAXIMON** Lector influyente desde 25.11.2015 2177 comentarios

#1  
2018-08-07 08:15:32 H [Denunciar Comentario](#)

Gran parte de las cortezas de los quesos son inservibles y dañinas al propio sabor del queso, sin tocar temas de salud por supuesto. Es como comerse un plátano con todo y cáscara, así de simple.

- [Responder](#)
- 1
- 0

Ocultar comentarios  
haciendo CUENTAS PARA AHORRAR DINERO

## Sube el precio de la compra: ¿cuál es el supermercado más barato?

**La Organización de Consumidores y Usuarios ha determinado que el precio de los alimentos que consumimos de forma habitual ha aumentado hasta un 1,6% en el último año. ¿Qué supermercados se han sumado a esta tendencia?**

[Verónica Mollejo](#)  
[Contacto](#)

Lun, 06 Ago 2018 – 05:00 H.  
Tiempo de lectura: 4 min



Unos céntimos pueden marcar una diferencia de decenas en un carrito de la compra. (iStock)

- [Quiénes somos](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Instagram](#)
- [Descuentos](#)

Alimento

#### [Nutrición](#)

- [Alimentos](#)
- [Nutrientes](#)
- [Seguridad alimentaria](#)
- [Dieta](#)

#### [Consumo](#)

- [Medio Ambiente](#)
- [Normativa](#)
- [De Compras](#)
- [Tendencias](#)
- [Descuentos](#)

#### [Gastronomía](#)

- [Restaurantes](#)
- [Vinos](#)
- [Crítica Gastronómica](#)
- [Gourmet](#)

#### [Bienestar](#)

- [Alergias](#)
- [Enfermedades](#)
- [Psicología](#)
- [Consultorio](#)

#### [Recetas](#)

- [Entrantes](#)
- [Primeros](#)
- [Segundos](#)
- [Postres](#)

- [José Manuel López Nicolás](#)
- [Carlos Santos](#)
- [Luis Cifuentes](#)
- [Ángel Durantez Prados](#)
  
- [© TITANIA COMPAÑÍA EDITORIAL, S.L. 2018. España. Todos los derechos reservados](#)
- [Condiciones Generales](#)
- [Política de Privacidad](#)
- [Política de Cookies](#)
- [Transparencia](#)