

Reveló cómo se elabora el queso parmesano y traumó a todos: "No vuelvo a comerlo nunca más"



Una mujer compartió con sus seguidores de **Twitter** el procedimiento para la **elaboración del queso parmesano** y la revelación **horrizó a todos** los usuarios por uno de los ingredientes de dicho queso.

Las redes sociales son utilizadas regularmente por los usuarios para compartir momentos insólitos o anécdotas, que casi siempre terminan siendo virales y compartidos por muchas personas en el ciber mundo. Sin embargo, en este caso una mujer compartió un terrorífico descubrimiento.

Sucede que la mujer se aterrorizó cuando se enteró cómo se elaboraba el famoso queso, también conocido como **parmesano reggiano**, que se produce en **Italia** y se caracteriza por su consistencia dura, madura y grasa. Además, este queso se puede utilizar rallado o gratinado.

El queso parmesano fascina a todo aquel que lo prueba. Sin embargo, muchos no conocen su receta. Pero al conocerla pueden llegar a quedar tan sorprendidos como la

usuaria que se enteró de qué está hecho y lo reveló en las redes.

Terrible descubrimiento en Twitter con el queso parmesano.

Explicó en Twitter cómo se hace el queso parmesano y asustó a todos

En el tuit la usuaria explicó que descubrió que el famoso queso parmesano **se hace con un estómago de vaca bebé**. De inmediato la publicación se hizo viral y los comentarios de los usuarios no tardaron en llegar.

*«Hoy, cuando descubrí que el queso parmesano **está hecho con el estómago de una vaca bebé, me puse a llorar**»,* indicó la usuaria en el tuit, dando a entender que nunca supo que eso era un ingrediente del queso.

Esto fue revelado por una cibernauta de Twitter (@dtheebae), quien además consideró:

«Voy a tener que volverme completamente vegana en este momento».

El hecho de sólo pensar que el queso parmesano se elabora con **cuajo animal**, sustancia que se obtiene de la mucosa del estómago de las crías de animales como vacas, cabras o terneras, les da náuseas a muchas personas.



¿El queso parmesano realmente se hace con el estómago de una vaca?

Muchos cibernautas reaccionaron al tuit de la mujer y se armó una gran polémica. Algunos le recomendaron a la usuaria **que se haga vegana** y que cambie sus hábitos alimenticios. Mientras otros compartieron **alternativas al queso parmesano**, no veggie y **sin cuajo animal** en sus recetas.

El queso parmesano se hace con **leche, sal y cuajo**. Sin embargo, este último ingrediente no siempre es procedente de animales. Así lo explicó una cibernauta en los

comentarios a la publicación, indicando que algunos fabricantes de quesos utilizan **cuajo sintético** para no usar el estómago de la vaca, cabra o ternera.

La usuaria @briec8 señaló que esta opción se realiza con levaduras y bacterias modificadas genéticamente.



Fuente: Crónica

