

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

16/01/2023



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.



D.
@dtheebae



Today years old when I found out Parmesan cheese is made from baby cow's stomach & I could go cry. I'm just gonna have to go full vegan at this point.

Traducido del inglés al Google

Hoy en día, cuando descubrí que el queso parmesano está hecho con el estómago de una vaca bebé, me puse a llorar. Voy a tener que volverme completamente vegano en este momento.

2:47 a. m. · 9 ene. 2023 · 114,7 mil Reproducciones

¿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 @brielc8 señaló que esta opción se realiza con levaduras y bacterias modificadas genéticamente.



Briél Kate ✓
@brielc8



En respuesta a [@dtheebae](#)

Most rennet today uses genetically-engineered yeast and bacteria in its production, rather than calf stomachs.

There are obviously still some products that use calf stomachs (as a matter of tradition), but most mass-produced cheese uses GMO rennet.

Traducido del inglés al Google

La mayoría del cuajo de hoy en día utiliza levaduras y bacterias modificadas genéticamente en su producción, en lugar de estómagos de ternera.

Obviamente, todavía hay algunos productos que usan estómagos de ternera (como una cuestión de tradición), pero la mayoría del queso producido en masa usa cuajo transgénico.

Fuente: Crónica