

Un vecino de San Rafael elabora el primer queso de rallar vegano

02/09/2021



Son cada vez más las personas que buscan variar sus dietas y encontrar alternativas alimenticias que sean más sanas y nutritivas en la dieta cotidiana.

En este marco empiezan a aparecer diferentes productos para satisfacer la demanda de las personas, algunos llegan desde otras zonas del país y otros son de elaboración local.

En este sentido, un vecino de San Rafael, Enrique Conte, elaboró el primer queso vegano para rallar totalmente agroecológico.

Desde el grupo de productores Oasis del Sur compartieron el trabajo de Enrique "un consumidor aficionado que dedica parte

de su tiempo a la producción de este riquísimo queso con ingredientes agroecológicos y orgánicos certificados”.

La elaboración del producto aparece en diferentes opciones que van de los 333 a los 999 gramos con precios que arrancan desde los 500 pesos. Los ingredientes incluyen leche de girasol, aceite de coco, levadura nutricional, fécula de papa, fécula de maíz, harina de garbanzos, vinagre de manzana, miso, ajo, cebolla y sal del Himalaya.

Según cuenta orgulloso su creador, se trata del “primer queso de rallar vegano del mercado”, y ya lo está comercializando al vacío a cualquier punto del país. “Es argentino y novedoso, como la birome y el dulce de leche”, destaca.

Aquellos que quieran contactarse con Enrique por sus productos pueden hacerlo por un mensaje de Whatsapp al teléfono 2604106275.