

# Cuidados com Queijos em geral

## Devido a pandemia de COVID-19, o seu produto recebe cuidados especiais desde sua fabricação

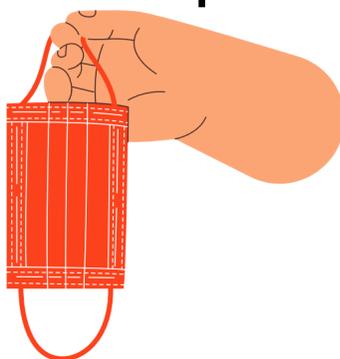
A higiene pessoal dos funcionários da queijaria inclui seus equipamentos de trabalho, e a limpeza de todas as instalações é minuciosa!



Além disso, os queijos são acondicionados em local seco, higienizado e bem refrigerado, são transportados em caixas plásticas e devidamente embalados.

## A higiene deve continuar durante suas compras

Por isso o uso de máscaras é indispensável, não esqueça de usar a sua ao ir ao mercado!



Use álcool em gel antes e após pegar os produtos das prateleiras.

Antes de escolher seu queijo, confira suas especificações na prateleira, temperatura da geladeira e data de validade!



## Confira as especificações de acordo com o queijo de sua preferência

Cada tipo de queijo requer um manuseio especial, como o queijo minas frescal, que deve ser mantido à no mínimo 8°C, e tem validade de até 20 dias!

Já o queijo mussarela deve ser armazenado em temperaturas inferiores a 12°C, e é válido por até 120 dias após aberto.

Um dos queijos preferidos para um lanche é o queijo prato, que precisa ser mantido em temperaturas também inferiores a 12°C. A validade do produto fechado pode chegar até 210 dias, porém é necessário consultar o rótulo do seu produto, pois estes prazos podem variar!

## Fique Atento!

De fato a aparência é um fator muito importante na hora de escolher um bom queijo. No caso do queijo minas frescal, observe se há viscosidade, caso tenha, confira o prazo de validade, e mesmo que esteja válido é melhor não levar para casa!

Não deve haver gotículas de água no interior da embalagem de queijos fatiados, caso tenha, é melhor escolher outro!



## Cuidados após as compras

Desinfete a superfície das embalagens com álcool 70% ao chegar em casa.

Para peças muito grandes, congele em porções, e apenas descongele as porções que serão consumidas.

Evite congelar queijos frescos e ricota, pois estes têm alto nível de água e podem formar cristais de gelo.

Sempre armazene em potes com tampa para evitar contato com o ar.