

¿Alguna vez te has preguntado cómo llega el queso desde la granja hasta tu refrigerador? Estas imágenes cuentan la historia, pero hacen falta algunas palabras para completar las leyendas. Averigua si puedes completar los espacios en blanco usando las palabras del banco de palabras.

**Banco de palabras**

Bacterias cuajadas lechero moldes cuajo sal suero de leche



1.

El \_\_\_\_\_ ordeña las vacas.



2.

Los fabricantes de queso calientan la leche y le añaden \_\_\_\_\_ para que se vuelva agria y espesa.



3.

Los fabricantes de queso le añaden \_\_\_\_\_, que hace que la mezcla se separe en trocitos llamados *cuajada* y en líquido llamado *suero de leche*.

4.

Los fabricantes de queso escurren el \_\_\_\_\_, dejando la \_\_\_\_\_ lista para el siguiente paso.

5.

Los fabricantes de queso le añaden \_\_\_\_\_ para darle sabor y para que actúe como conservante para que el queso no se eche a perder.



6.

Las cuajadas se presionan en \_\_\_\_\_ y se guardan hasta que el queso madure. ¡Luego se envían al supermercado para que tú los disfrutes!

**¡Atención  
padres!**

Hoy su hijo aprendió cómo se hace el queso y que existen varios tipos de quesos. De hecho, el queso Mini Babybel® está disponible en siete excelentes variedades. Consulte el sitio web del queso Mini Babybel® en [mini-babybel.com/snacks](http://mini-babybel.com/snacks) para ver ideas de refrigerios fáciles y divertidos de preparar que todos en casa disfrutarán.