



LOS ANGELES INTERNATIONAL DAIRY COMPETITION

CATEGORÍAS DE QUESO 2025

DIVISIÓN 1040 – QUESOS DE LECHE DE VACA

- | | |
|---|--|
| 401- Alpine Style (De 3 a 10 meses) | 431- Gouda, Saborizado |
| 402- Alpine style (De más de 10 meses) | 432- Havarti |
| 403- Cheddar vendado | 433- Havarti, Saborizado |
| 404- Veteado de azul | 434- Queso Bajo en Grasa |
| 405- Veteado de azul, Moldura Exterior | 435- Requesón fresco |
| 406- Queso de corteza lavada | 436- Cuajada de Queso Saborizada |
| 407- Brie | 437- Monterey Jack |
| 408- Ladrillo, Muenster | 438- Mozzarella |
| 409- Quesos de pasta blanda | 439- Mozzarella, Semidesnatada |
| 410- Queso de pasta blanda/curado con sabor | 440- Clase Abierta de Quesos Duros |
| 411- Cheddar, Curado (más de 2 años) | 441- Clase Abierta de Quesos Semiblandos |
| 412- Cheddar, Curado (1-2 años) | 442- Parmesan |
| 413- Cheddar, Curado (6-12 meses) | 443- Quesos Pasteurizados Procesados |
| 414- Cheddar, Suave (0-6 meses) | 444- Provolone, Curado |
| 415- Cheddar, Saborizado | 445- Provolone, Suave |
| 416- Colby, Colby Jack | 446- Queso Asadero |
| 417- Colby con sabor, Colby Jack | 447- Queso Cotija |
| 418- Queso envasado en frío | 448- Queso Oaxaca |
| 419- Cottage Cheese | 449- Queso Panela |
| 420- Edam | 450- Queso Quesadilla |
| 421- Feta | 451- Queso Frescos |
| 422- Feta, Saborizado | 452- Queso para Fundir |
| 423- Quesos Duros Saborizados | 453- Queso bajo en grasa |
| 424- Quesos con sabor/leche no pasteurizada | 454- Ricotta |
| 425- Quesos semiduros con sabor | 455- Quesos Ahumados Semiblandos |
| 426- Quesos para untar con sabor | 456- Quesos Ahumados Duros |
| 427- Mozzarella fresca | 457- Quesos para untar |
| 428- Gorgonzola | 458- Queso en hebra |
| 429- Gouda (De 3 a 10 meses) | 459- Queso de Leche de Vaca de Clase Abierta |
| 430- Gouda (De más de 10 meses) | |

DIVISIÓN 1045 – QUESOS DE LECHE DE CABRA

- 451- Quesos de Cabra Semi-Suaves con Sabor

- 452- Quesos de Cabra Untables con Sabor
- 453- Quesos de Cabra Curados

- 454- Quesos de Cabra Semi-Duros
- 455- Quesos de Cabra Frescos
- 456- Quesos de Cabra Madurada en Superficie (Con Moho)

- 457- Clase Abierta Queso de Leche de Cabra

DIVISIÓN 1050 – QUESOS DE LECHE DE OVEJA Y MEZCLADOS

- 501- Quesos de Oveja Semiblandos con Sabor y Quesos de Leche Mixta

- 502- Quesos de leche de oveja suave con sabor y quesos de leche mixta
- 503- Quesos Duros de Leche Mixta
- 504- Quesos duros de leche de oveja
- 505- Quesos Semiblandos de Leche de Oveja y Leche Mixta
- 506- Quesos de leche de oveja y quesos de leche mixta de pasta blanda
- 507- Quesos de leche de oveja y quesos de leche mixta madurados en superficie (con moho)

- 508- Clase Abierta de Quesos de Leche de Oveja

Tarjeta de Puntuación de Queso	
Sabor	40%
Textura y Cuerpo	30%
Terminar.....	15%
Apariencia y Color	15%
Total.....	100%