



Antonio J. Aranda

Redactor de Economist & Jurist

El queso más caro del mundo es de leche de burra

El **pule** es el queso más caro del mundo y está elaborado exclusivamente con leche de burra. Adquiere este peculiar nombre debido a que toma la palabra de su idioma original, el serbio, el cual significa “potro” ya que el alimento procede de una raza especial de equinos provenientes de los Balcanes. Entre sus características destaca por el bajísimo nivel de grasa que posee para ser un producto lácteo.

Su elaboración se produce únicamente en una **reserva natural ubicada en el norte de Belgrado**, Zasavica, en el que habitan, aproximadamente, cien especímenes de estos animales. Es reseñable que, para su elaboración, son necesarios 25 litros de leche y se necesitan 15 equinos para poder llegar a esa cifra.

El elevado precio se debe a que los **beneficios de los productos elaborados con leche de burra** son varios y muy conocidos a lo largo de toda la historia ya que se dice que uno de los secretos de belleza más famosos de Cleopatra era bañarse en leche de este animal. Además, científicamente es un producto muy rico en omega 3 y 6 lo que **estimula la regeneración de la piel** y evita la aparición de los signos de la edad.

Burros pule (Foto: The CEO Magazine)

La leche que producen las burras de la peculiar raza serbia tiene un coste estimado de 40 euros por litro y destaca que, para realizar el

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |