

CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

D.O.P. QUESO DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA



D.O.P.: ORDEN DE 3 DE AGOSTO DE 1998 (Diario Oficial de la Generalidad de Cataluña de 9 de septiembre)

RAZAS DE GANADO

Vaca Frisona.



ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de las comarcas de L'Alt Urgell y La Cerdanya en la Comunidad Autónoma de Cataluña.



ORIGEN

Este queso se produce en las comarcas de L'Alt Urgell y la Cerdanya en los Pirineos Catalanes, zona con clima mediterráneo más húmedo debido a la influencia de la cordillera.

La abundancia de los pastos de los valles de montaña y su riqueza natural, han permitido que la vaca sea la especie predominante y la obtención de una leche de características ideales para la elaboración de un queso y una mantequilla de alta calidad. El queso es la evolución de las producciones en las masías de quesos tiernos, cremosos con agujeros mecánicos, tipo pirineos,

al cual se le cuida la corteza para que se desarrolle de forma natural. Actualmente la Cooperativa del Cadí, única elaboradora de este queso, recoge la leche producida en estas comarcas a unos 120 ganaderos, cuyas explotaciones están apartadas de las rutas más transitadas y que, de otro modo, hubieran tenido dificultad para comercializar su leche. Este queso ha sido durante casi todo el s. XX, comercializado principalmente en Cataluña, costa de Levante y algunas ciudades de Francia.

TIPO DE QUESO

De coagulación mixta poco ácida y altamente enzimática, pasta lavada y prensado moderado. Pasta prensada (compactada). Siembra de la corteza con fermentos aromáticos específicos de la superficie. Corteza natural lavada. Madurado: mín. 45 días. Elaborado con leche de vaca pasteurizada.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 9 cm, Diámetro: 19,5-20cm, Peso: 2,5 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: Máx. 46%, Grasa/ES: Mín. 50%, Cloruro sódico: 1,5-2,5%. PH: 5,3-5,5.

INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, superficies horizontales planas y verticales ligeramente convexas.

CORTEZA: Corteza natural, de olor característico desarrollado por los fermentos propios y específicos sembrados en la superficie. Ligeramente húmeda y de color anaranjado. Puede presentar tonos blanquecinos que son apreciados pues indican que la maduración se produjo en condiciones muy favorables.



ASPECTO INTERIOR

Ojos abundantes, de origen mecánico, pequeños, de forma irregular y distribuidos uniformemente por toda la pasta. Pasta de color crema.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

La pasta al tacto es nada rugosa, apenas húmeda, y elástica.

OLOR

Intensidad baja de base amoniacal suave, típica de los quesos de corteza lavada.

TEXTURA EN BOCA

Es firme, nada friable, tierna según su masticabilidad, algo pastosa, nada adherente, por la forma de sus partículas es harinosa, algo cremoso, homogéneo, fundente y algo soluble.

AROMA

Al masticar el aroma que se detecta recuerda a setas secas, a musgo, a frutos secos tostados.

SABOR

Equilibrado, ligeramente ácido, correcto de sal. Pueden detectarse amargos suaves y agradables.

OTRAS SENSACIONES

No presenta sensaciones agresivas (picante, astringente, ardiente).

GUSTO RESIDUAL

No se detectan nuevas sensaciones diferentes de las ya descritas.

PERSISTENCIA

Más de 30 segundos.