

## MATÓ



### RAZAS DE GANADO

Cabra Murciano-Granadina y vaca frisona



### ZONA DE ELABORACIÓN

En todos los términos municipales de la Comunidad Autónoma de Cataluña.



### ORÍGEN

Nació del aprovechamiento de la leche sobrante de la venta ambulante, las mujeres de los cabre-ros elaboraban el queso fresco de cabra y el Mató que se vendían a domicilio.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, desuerado por escurrido, prensado leve (autoprensado) por volteos periódicos. Por tanto es de pasta blanda. Fresco. Sin maduración. Elaborado con leche pasteurizada de leche de cabra, de vaca o su mezcla.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Formatos diversos. Peso: variable de 0,100-3 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,3-6,5, E.S.: 30-55%, Humedad: 45- 70 %, Grasa:/ES: 45-55%. Cloruro sódico: 0,0%

## INGREDIENTES

Leche de cabra, de vaca o su mezcla, cuajo.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Formas y tamaños diversos en consonancia con el molde utilizado (semiesfera, troncocónica o globosa).

CORTEZA: Sin corteza definida, a veces grabada por la trama del recipiente de desuerado, de color blanco intenso y brillante.

## ASPECTO INTERIOR

Continuo, cerrado, sin "ojos" de color blanco intenso y brillante.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, untuosa, muy húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad baja a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche del animal de que procede.

### TEXTURA EN BOCA

Nada firme (blando, gelatinoso), nada desmenuzable, muy masticable, gomoso, nada adherente, algo granuloso, húmedo, graso, algo cremoso, homogéneo, nada fundente y algo soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Nada ácido, dulce.

### OTRAS SENSACIONES

Algo refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.