

## QUESAILLA



### RAZAS DE GANADO

Cabra retinta.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Desde la sierra de San Pedro, al norte, a la sierra de Jerez, al sur, comarcas de Alburquerque y Olivenza (Badajoz). En la Comunidad Autónoma de Extremadura



### ORÍGEN

Esta zona de Badajoz posee una larga tradición ganadera, sobre todo de ganado caprino, por lo que se supone que en esta zona la elaboración de queso también sea muy antigua y se corrobora porque en Olivenza existe una “encella” o molde prehistórica de granito para hacer queso.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta, poco ácido y muy enzimática. Prensado suave a mano. Por tanto es de pasta compactada. Salado por frotación de la superficie con sal seca. Maduración en ambiente templado y húmedo con desarrollo de levaduras y bacterias en la superficie del queso (limo). Después de dos meses de maduración se limpian y se conservan sumergidos en aceite de oliva. Elaborado con leche cruda de cabra.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 6-8 cm, Diámetro: 10-15 cm, Peso: 0,200-0,500 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 65-70%, Humedad: 30-35%, Grasa/ES:50-595, Cloruro sódico: máx. 2%.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Con caras planas y el lateral recto o algo convexo.

CORTEZA: Lisa, sin grabados, pero algo rugosa, remelosa y pringosa, de intenso olor fétido y de color beige anaranjado o puede estar untada de aceite.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, con "ojos" muy pequeños y algunos de origen mecánico irregularmente repartidos. De color blanco mate.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugoso, poco húmedo, nada elástico.

### OLOR

Intenso a:

- Familia animal: subfamilia: rebaño, a cabra.
- Familia animal: subfamilia: carne, a caldo de carne.
- Familia otras: a cueva mohosa, a moho.

### TEXTURA EN BOCA

Firme, semidura, desmenuzable, masticable, nada gomoso, poco adherente, un poco granuloso, apenas humedo, graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, y soluble.

### AROMA

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

### SABOR

Algo ácido, dulce, algo amargo en los muy proteolizados (muy curados), nada salado, algo a humami.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, y un poco astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

> 15 segundos.