

QUESO AHUMADO DE PRÍA



RAZAS DE GANADO

Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona. Ovina: Lacha y otras.



ZONA DE ELABORACIÓN

Pría de Llanes en la Comunidad Autónoma de Asturias.



ORIGEN

Este queso nace en 1938 en el pueblo de Pesa de Pría en el Concejo de Llanes en un ambiente familiar y artesano gracias a Juan Inés Blanco, que partiendo de una tecnología de elaboración de queso tradicional, decidió dar el tratamiento de ahumado a los quesos que elaboraba.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática. Prepresado en cuba. Moldeado con uso de paño queso-ro. Presado mecánico suave pero prolongado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado en ambiente húmedo (Tierno-Semicurado). Tras 30-40 días se cepilla para limpiar el moho que se habrá desarrollado y se ahúman con madera de roble y haya. Elaborado con leche pasteurizada de vaca y nata de oveja.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 9 cm, Ø: 13 cm, Peso: 1,250 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,1-5,3 E.S.: 50-55%, Humedad: 45-50 %, Grasa:/ES: 45%, Cloruro sódico: < 2%.

INGREDIENTES

Leche de vaca, nata de oveja, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con los cantos redondos.

CORTEZA: Lisa, cerrada, cerosa y ligeramente brillante, de color marrón claro debido al ahumado.

ASPECTO INTERIOR

Liso y homogéneo cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” desigualmente repartidos. De color blanco amarillento.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, poco húmeda, algo elástica en los tiernos.

OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia animal: subfamilia: rebaño-ganado de que procede, a vaca, a oveja.

TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando) el tierno y más firme en el semicurado, nada desmenuzable, muy masticable (tierno), poco gomoso (pastoso), algo adherente el semicurado, nada granuloso, humedad baja en el semicurado, graso, cremoso, homogéneo, fundente y algo soluble.

AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana a nuez...

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

SABOR

Algo ácido, algo dulce, correcto de sal.

OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en los más madurados, nada astringente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un gusto a:

- Familia torrefacta: subfamilia: materia orgánica quemada, a ahumado.

PERSISTENCIA

Media 15 segundos.