

QUESO ALHAMA DE GRANADA



RAZAS DE GANADO

Cabra: murciano–granadina



ZONA DE ELABORACIÓN

Sierras de Loja, Media, Zafarraya, Jayena, Dona y Justiga en la provincia de Granada, Comunidad autónoma de Andalucía.



ORIGEN

En las sierras de la comarca de Alhama de Granada tradicionalmente ha sido elaborado de manera artesanal en las explotaciones ganaderas y en la actualidad todavía es frecuente la elaboración casera para autoconsumo.

El conocimiento de la elaboración del queso de cabra, se ha transmitido de padres a hijos, siendo el queso de Alhama de Granada uno de los más antiguos de Andalucía.

Hoy en día, mediante cooperativas de ganaderos, se está tratando de impulsar la creación de pequeñas industrias que reaviven la tradicional producción quesera de toda el área.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta ácido-enzimática (de 2 a 4 horas), de prensado no muy intenso (compactado) y salado por frotación en superficie con sal seca.

Con una maduración de 45 a 70 días.

Elaborado con leche cruda de cabra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 8-10 cm, Diámetro: 12-20 cm. El peso varía entre 1- 2 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,7-6,0, E.S.:68 %, Humedad: 32 %, Grasa:/ES: 45 %, Cloruro sódico: 3,0 %.

INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Con las caras horizontales planas y las laterales rectas o ligeramente convexas.

CORTEZA: Natural, compacta y dura. Presenta en sus caras horizontales los grabados correspondientes al dibujo del entremiso y las verticales a los del cincho. De color amarillo oscuro.

ASPECTO INTERIOR

La pasta es firme compacta y cerrada, presenta pequeñas oquedades u “ojos” de tipo mecánico, de color blanco hueso a amarillo pálido.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Rugosidad de media a alta según maduración. Humedad: de media a seco en los muy curados.

Elasticidad: Baja

OLOR

De intensidad media a

- Familia "Animal": subfamilia: a cabra
- Familia "Otros" a humedad de "cueva": mohoso.

TEXTURA EN BOCA

De firmeza semidura, un poco desmenuzable y en mayor grado los muy curados, masticable, poco gomoso, algo adherente, poco granuloso, apenas humedo, nada graso, cremoso, homogéneo, algo fundente y soluble.

AROMA

Se intensifican los Aromas caprinos detectados en el olor.

SABOR

Apenas ácido, algo salado.

OTRAS SENSACIONES

Ligeramente picante, algo astringente, un poco ardiente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

> 15 segundos.