

## QUESO CASSOLETA



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciano-Granadina, Oveja: Guirra.



### ZONA DE ELABORACIÓN

En las provincias de Castellón y Valencia.



### ORIGEN

Orígenes comunes al Tronchón por el tipo de molde “cassoleta” de madera de olivo que utilizan. En un principio era elaborado por los pastores de rebaños mixtos de ovejas y cabras de la costa levantina. Actualmente se elabora durante todo el año en distintas queserías de la comunidad Valenciana con leche de vaca y a veces mezclada con leche de cabra y sólo de cabra. Se le denomina “saladito” pues en principio se conservaba para su transporte y venta en salmuera suave y también es conocido como “blanquet” por su color blanco intenso.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Sin maduración, Fresco, Elaborado con leche pasteurizada de cabra, de oveja, o su mezcla.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura y diámetro variable Peso: menor de 0,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,0, E.S.:40 -45%, Humedad. 55 – 60%, M.G./ E.S.: 43%, Cloruro sódico: 2%

## INGREDIENTES

Leche de cabra, oveja o su mezcla, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Similar a un volcán con la base semiesférica.

CORTEZA: Ausencia de corteza, la superficie del queso es lisa, cerrada, limpia, presenta pequeñas grietas o hendiduras, de color blanco.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos “ojos” mecánicos muy pequeños de origen mecánico irregularmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, algo húmeda y un poco elástica.

### OLOR

De intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de la que procede.

### TEXTURA EN BOCA

Blanda, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa, nada adherente, poco granulosa, algo húmeda, poco graso, poco cremoso, bastante homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

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

### SABOR

Nada ácido, algo dulce, nada salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente y refrescante en los frescos.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos