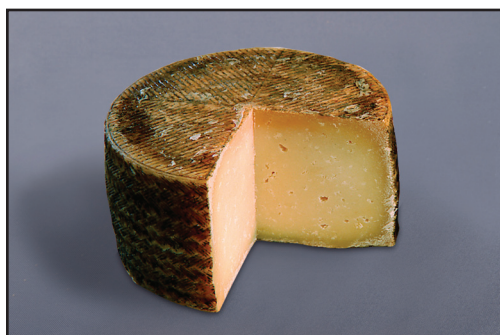


QUESO CASTELLANO



RAZAS DE GANADO

El queso tradicional se elabora con leche de las razas ovinas autóctonas, churra y castellana



ZONA DE ELABORACIÓN

Comunidad Autónoma de Castilla y León



ORIGEN

Se sabe que desde la Edad Media en esta región eran tan importantes los quesos que se empleaban como moneda de cambio en los negocios entre los habitantes. Esta comunidad posee en la actualidad una materia prima de gran calidad, y en abundancia, ya que es la primera comunidad en cuanto a cabezas de ganado ovino y bovino. Por otro lado es su clima mediterráneo continental, el contraste de su relieve mostrando un contorno montañoso y un interior liso, lo que propicia su diversa vegetación, en ella crecen un sinfín de plantas aromáticas (espliego, tomillo, romero, salvia, hierbabuena, orégano...), cuyos aromas, al ser estas plantas parte de la alimentación del ganado, se transmiten al queso y esto junto a una tradicional forma de hacer el queso, hacen que el queso Castellano tenga unas cualidades peculiares que le distinguen de otros quesos de oveja de coagulación enzimática y de pasta prensada.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Con una maduración mínima de 3 meses. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10 cm, Diámetro 12 - 25 cm, Peso: 1, 2, 3 kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3 , E.S.: 64 %, Humedad: 36 %, Grasa:/ES: 53 %, Cloruro sódico: 2 %

INGREDIENTES

Leche de oveja , cultivos lácticos, en los de leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

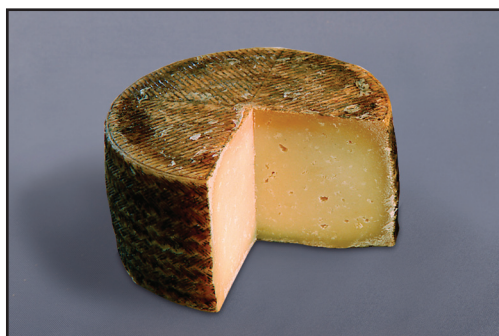
ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Caras laterales rectas y sus caras superior e inferior ligeramente convexas.

CORTEZA: Dura, compacta, cerrada, bien grabada, el lateral con dibujos en forma de zigzag, que simulan las marcas que dejaban los antiguos cinchos de esparto por el dibujo o “flor” del entremiso. De color blanco amarillento a beige o café con leche, que irá oscureciendo cuanto más viejo (maduro) sea el queso.

ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco marfil a amarillento, en los más curados.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa en los tiernos y algo rugosa en los más curados, algo húmeda en tiernos y seca en los añejos y todos de baja elasticidad.

OLOR

Moderado a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido en los más jóvenes.
- Familia “otros”: ciertos matices picantes en nariz, en los de muy larga maduración.

TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso es firme en los tiernos y muy firme, algo duro, en los añejos, algo desmenuzable en los tiernos y desmenuzable en los añejos, masticable, nada gomoso: harinoso, apenas adherente, poco granulosos los jóvenes y algo más los muy curados, poco húmeda en los tiernos a seca en los añejos, de algo grasa a grasa dependiendo de la edad del queso, algo cremosa, homogéneo, algo fundente y algo soluble.

AROMA

Moderado a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja, a leche de oveja, más intenso en los artesanos, a matices picantes
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana, en los más curados.

SABOR

Ligeramente ácido, correcto de sal, a veces algo dulce en los muy curados.

OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los semicurados que se acentúa en los añejos.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas aunque algunas de ellas se intensifican.

PERSISTENCIA

Según el grado de madurez. Duración de 15 a 30 segundos.