

## QUESO DE ABREDO



### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona



### ZONA DE ELABORACIÓN

Aldea de Abredo, localidad del concejo de Coaña en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.



### ORIGEN

Es en esta parte del norte asturiano donde pasta la vaca frisona, en un incomparable paisaje de prados y mar. La tradición artesanal quesera de Asturias es amplia y se refleja también en los quesos nuevos actuales que se elaboran según procedimientos artesanales que se pierden en la noche de los tiempos. El queso de Abredo es un queso de hoy con tecnologías de siempre. Elaborado en un caserío situado a unos 4 kilómetros de Coaña y desde donde el paisaje que se divisa, bosques, praderas y al fondo el litoral cantábrico y la apacible villa de Ortiguera, invita a pensar que es el lugar propicio para que este queso haya sido pensado y elaborado por su autor.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática. De pasta lavada, con prepresado en cuba, moldeado con uso de molde y paño quesero. Presado mecánico moderado (compactado) y prolongado, mínimo 14 horas. Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Maduración corta (Mín. 15 días). Elaborado con leche pasteurizada de vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8-10 cm, Diámetro: 11-14 cm, Peso: 0,5-1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0-5,5, E.S.: 54%, Humedad: 46%, Grasa:/ES: Mín.45%, Cloruro sódico: 1,5-2%.

## INGREDIENTES

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

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con las caras superior e inferior planas y el lateral ligeramente convexo.

CORTEZA: Lisa y muy fina de color beige amarillento.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, de color blanco marfil amarillento.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa (lisa), algo húmeda, elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia animal: subfamilia: vaca-rebaño, a vaca.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media (firme), nada desmenuzable, muy masticable (tierna), algo gomosa (pastosa), algo adherente, poco granulosa (harinosa), algo húmeda, grasa, cremosa, homogénea fundente, muy soluble.

### AROMA

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a heno.

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

### SABOR

Algo ácido, un toque dulce, nada amargo, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

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

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a nata dulce.

### PERSISTENCIA

Media 15 segundos.