

## QUESO DE BABIA Y DE LACIANA



### RAZAS DE GANADO

Cabra Pirenaica.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Los valles de Babia y de Laciana, al norte de la provincia de León de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



### ORIGEN

Los valles de Babia y de Laciana, son valles altos y con una gran tradición ganadera, principalmente caprina y vacuna. La leche de vaca era transformada en mantequilla por las industrias de la zona y con la leche de las cabras se elaboraba queso en las mismas explotaciones en principio para el consumo familiar o para el trueque.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta muy ácida y poco enzimática, desuerado lento por escurrido, Prensado por volteo (autoprensado) . Por tanto es de pasta blanda. Salado: se sala la leche antes de coagularla. Fresco y Madurado. Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 6-8 cm, Diámetro: 15 cm, Peso: 0,5-1,0 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 72%, Humedad: 28 %, Grasa:/ES: del 52%, Cloruro sódico: 1, 8%.

## INGREDIENTES

Leche cruda de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica

CORTEZA: Sin corteza definida en los frescos y rugosa y de color ocre claro o ligeramente verde azulada en los curados.

## ASPECTO INTERIOR

Algo firme continuo y laminar de color blanco en los frescos, compacto con algunos pequeños "ojos" desigualmente repartidos y de color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Lisa, húmeda y apenas elástica, en los frescos. Algo rugosa, algo húmeda y nada elástica en los semicurados.

### OLOR

Intensidad de baja (frescos) a media (semicurados).

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche fresca de cabra en los frescos y un toque a mantequilla en los semicurados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja en los frescos, nada desmenuzable en los frescos a algo desmenuzable en los semicurados, masticabilidad media, nada gomoso en los frescos, algo adherente, nada granuloso, húmeda en los frescos y algo húmeda en los semicurados, algo graso, algo cremosa en los semicurados, homogénea, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, en primavera, a hierba cortada, en los frescos.
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana cruda en los semicurados.

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

### SABOR

Un poco ácido, un toque amargo, algo salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo refrescante el fresco y levemente picante y algo astringente el semicurado.

### GUSTO RESIDUAL

Familia “animal”: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.