

### QUESO DE BARROS



#### RAZAS DE GANADO

Oveja: Merina y sus cruces.



#### ZONA DE ELABORACIÓN

Villafranca de los Barros, término municipal de la provincia de Badajoz de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



#### ORIGEN

Sólo de la mejor leche puede proceder el mejor queso, a este convencimiento llegaron los elaboradores de este queso de Barros y por ello en 1999 de entre las ganaderías de la zona seleccionaron aquellas que ofrecían mayores garantías tanto sanitarias como de calidad y pureza. Por otro lado al estar en la zona donde en primavera florece la flor del cardo silvestre *Cynara cardunculus* cuyos pistilos desecados son utilizados como coagulante vegetal de la leche dando al queso su peculiar personalidad, decidieron dejar sus anteriores trabajos y lanzarse a la aventura de hacer un queso de calidad. No podían equivocarse si la ilusión iba acompañada del buen hacer. Y lo lograron.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática obtenida mediante coagulante de origen vegetal, desuerado y prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta compactada en cuanto a la tecnología pero por la intensa proteólisis que puede producirse en su interior, puede resultar una pasta blanda. Salado por aplicación de sal en la superficie. Maduración superior a 60 días. Elaborado con leche cruda de oveja.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: de 4 a 8 cm, Diámetro: 18 – 24 cm, Peso: 0,4-0,7- 1,3 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2-5,9, ES: 50% Humedad: 50 %, Proteína/ES: Mín. 35%, Grasa/ES: 50%, Cloruro sódico: 2%.

### INGREDIENTES

Leche de oveja, coagulante de origen vegetal, (*Cynara cardunculus*), cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Discoidal, con caras horizontales sensiblemente planas y superficie lateral convexa.

CORTEZA: Fina y quebradiza de color amarillo céreo a ocre. Caras horizontales lisas y superficie lateral lisa.

### ASPECTO INTERIOR

Pasta cremosa, a veces casi líquida, con algunos “ojos” brillantes, de origen fermentativo, desigualmente repartidos. De color blanco marfil muy brillante.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, es untuosa en los quesos muy blandos. Algo húmeda. Nada elástica.

### OLOR

Intensidad media, según edad del queso, a:

- Familia láctica:
  - subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
  - subfamilia: láctico fresco, a nata dulce, según la época del año y la edad del queso.
- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a oveja, a lana limpia.
- Familia afrutada: subfamilia: aceite de frutos, a aceite de oliva.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza débil, es blanda, en ocasiones líquida, nada desmenuzable, muy masticable, apenas gomosa (pastosa) en los menos blandos, viscosa, algo adherente, granulosidad muy fina (harinosa), poco húmeda, grasa, muy cremosa, fundente, muy soluble.

### AROMA

Intensidad media a:

- Familia vegetal:
  - subfamilia: hierva, a heno.
  - subfamilia: hierva fermentada, a hierba mojada.
  - subfamilia: hiervas aromáticas, a tomillo, romero, otras..., cuando el ganado pasta.

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

### SABOR

Apenas ácido, un toque dulce en las muy maduras, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Algo agrio (áspero y picante al gusto), nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve retrogusto amargo producido por el coagulante empleado.

### PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos.