

### QUESO DE BENASQUE o Queso del Valle de Benasque



#### RAZAS DE GANADO

Vaca frisona.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

Valle de Benasque, que se encuentra en el extremo nororiental de la provincia de Huesca.



#### ORIGEN

La elaboración de queso en el valle de Benasque tradicionalmente era casera y con leche de oveja y así fue hasta la mitad del siglo XX, en que dejó de realizarse a raíz de que el valle de Benasque se especializase en la producción de leche de vaca.

Pasados unos años ante la excelente calidad de la leche, por su clima propicio y unos excelentes pastos, se recuperó la tradición de hacer queso, elaborando queso tradicional a la antigua usanza pero ahora con leche de vaca, para ello hubo que reconvertir el proceso, y el resultado es un producto con cualidades peculiares, fruto del esfuerzo de un grupo de ganaderos por potenciar un queso de leche de vaca de alta calidad y ya tradicional de la zona.

#### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Elaborado exclusivamente con leche de vaca cruda y entera. Salado por inmersión en salmuera. Madurado: Mín. 60 días.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: Máx: 8 cm, Diámetro: Máx: 15 cm, Peso: 1,5 kg

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: mín. 65 %, Humedad 35 %, Grasa:/ES: 57 %, Cloruro sódico: 1´4 %.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con bordes vivos, bien perfilados.

CORTEZA: Dura y cerrada, de color amarillo pajizo.



## ASPECTO INTERIOR

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



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugoso, poco húmedo, y algo elástico.

### OLOR

Olor moderado a:

- Familia: Láctica, subfamilia: Láctico fresco, a mantequilla.
- Familia: Animal, subfamilia: Vaca-rebaño, a cuero.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza moderada, poco desmenuzable, buena masticabilidad, apenas gomoso, algo adherente, de granulosidad media, nada húmedo, graso, cremoso, homogéneo, nada fundente y poca solubilidad.

### AROMA

Familia: Vegetal, subfamilia: Hierba, a heno.

### SABOR

Levemente ácido, correcto de sal, un toque a humami, en los más evolucionados.

### OTRAS SENSACIONES

Apenas picante, nada astringente y algo ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

El gusto a heno se intensifica en los quesos jóvenes de primavera.

### PERSISTENCIA

<15 segundos en los menos curados y entre 15 y 30 segundos en los muy maduros.