

## QUESO DE BUELLES



### RAZAS DE GANADO

Murciano- granadina.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Municipio de Buelles, del Concejo de Peñamellera Baja de la Comunidad Autónoma de Asturias.



### ORIGEN

Este queso es el resultado de los esfuerzos de un joven cabrero de Buelles que experimentando nuevas técnicas queseras de elaboración, consiguió un queso personalizado.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de desuerado y prensado suave. Opcionalmente de pasta lavada y pre-prensado en cuba. Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (semicurado a curado) en ambiente muy húmedo que propicia un ligero enmohecimiento, que se retira con un cepillado antes de la venta. Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 8-10 cm, diámetro: 12 cm, Peso: 1kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0-5,2, E.S.: 55%, Humedad: 45 %, Grasa:/ES: del 50%, Cloruro sódico: 2'0%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Cerrada, lisa, ligeramente aterciopelada por el moho, de color gris azulado.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado sin "ojos". De color blanco intenso.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugoso, poco húmedo y algo elástico.

### OLOR

Intensidad de leve a media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.
- Familia “otras”: subfamilia: cueva húmeda, a moho.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, poco desmenuzable, masticabilidad media, nada gomoso, poco adherente, poco granuloso, poco húmedo, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia “animal”: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra, a cuero en los muy curados.
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana.

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

### SABOR

Algo ácido, algo dulce en los muy curados, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, levemente astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.