

QUESO DE BURGOS



RAZAS DE GANADO

Oveja churra, vaca frisona.



ZONA DE ELABORACIÓN

Provincia de Burgos, de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, sobre todo en los alrededores de la capital y en la zona de Bibriesca. En la actualidad se elabora en toda España a nivel industrial.



ORÍGEN

Su origen se centra en la provincia de Burgos de la cuál toma el nombre. Los quesos elaborados con leche de los rebaños de oveja churra, de gran estima por la calidad de su carne y leche, eran llevados al mercado semanal que se celebraba en Burgos, en el cuál los agricultores y ganaderos vendían sus productos. Antiguamente su forma era troncocónica, modernamente es cilíndrica.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, desuerado y prensado suave por volteos (autoprensado). Por tanto es de pasta blanda. Salada la cuajada antes de moldearla o salado exteriormente con sal seca gruesa. Fresco, sin maduración. Elaborado actualmente con leche pasteurizada de vaca, en ocasiones con leche de oveja.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: variable, Diámetro: variable, Peso: 1-2 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,5, E.S.: 40%, Humedad: 60 %, Grasa/ES: del 50%, Cloruro sódico: 2'0%.

INGREDIENTES

Leche de vaca, leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

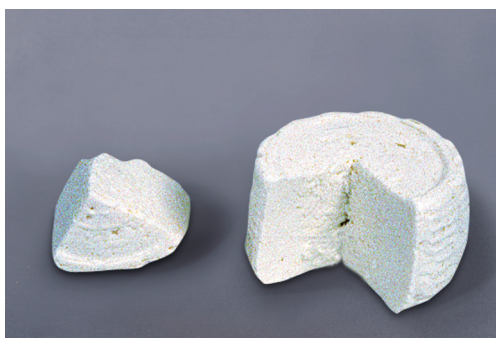
ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, de superficie lisa o grabada por los orificios de salida del suero de los moldes cerámicos, en las caras horizontales, pequeños triángulos dispuestos en forma circular.

CORTEZA: Sin corteza definida, de color blanco.

ASPECTO INTERIOR

Continuo, cerrado, a veces con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos, brillante, como gelatina y de color blanco.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Nada rugoso, muy húmedo, algo elástico y más elástico cuanto más desuerado esté.

OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de la que procede vaca/oveja.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a hierba fresca (en primavera si ha pastado el ganado).

TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando), nada desmenuzable, muy masticable (tierno), gomoso, nada adherente, algo granuloso (los muy desuerados), húmedo (jugoso), algo graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, y nada soluble.

AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

SABOR

Nada ácido, algo dulce, correcto de sal.

OTRAS SENSACIONES

Refrescante.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

PERSISTENCIA

< 15 segundos.