

QUESO DE CÁDIZ



RAZAS DE GANADO

Cabra payoya.



ZONA DE ELABORACIÓN

Todas las localidades de la comarca agraria de La Sierra de Cádiz (clasificación del Ministerio de Agricultura, 1978), al noreste de la provincia de Cádiz (España) y algunos municipios de la comarca de La Janda.



ORÍGEN

Tiene una tradición muy antigua, es un queso fresco elaborado de forma artesanal por los cabreros y sus familias en las dehesas con ganado caprino de las sierras de la provincia de Cádiz.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Sin maduración, fresco. Elaborado con leche de cabra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10 a 15 cm, Diámetro: 20-22 cm, Peso: variable de 1,5 a 2,5 kg,

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 58-62%, Grasa/ES Mín.: 45%, pH: 5,7-6,0, E.S.: 38-42% , Cloruro sódico: 1,3-1,8%, M.G./ E.S.: 39-43%

INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: cilíndrica, con las caras horizontales planas y marcadas con el dibujo del entre-miso y el lateral grabado por el cincho de esparto.

CORTEZA: Ausencia de corteza, la superficie del queso es de color blanco brillante.

ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos" mecánicamente desiguales repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, algo húmeda y un poco elástica.

OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.

TEXTURA EN BOCA

Algo firme, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa, nada adherente, poco granulosa, algo húmeda, poco graso, algo cremosa en los madurados, bastante homogénea, nada fundente, y poco soluble.

AROMA

Intensidad media a:

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

SABOR

Algo ácido, algo dulce, ligeramente salado.

OTRAS SENSACIONES

Algo astringente y refrescante.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

PERSISTENCIA

< 15 segundos