

QUESO DE CÁCERES



RAZAS DE GANADO

Tronco Merino y Entrefino, entre otras.



ZONA DE ELABORACIÓN

Las zonas de la penillanura Trujillano-Cacereña y la de Vegas de Coria en la provincia de Cáceres de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



ORÍGEN

Es difícil de establecer los orígenes de este queso pues como otros quesos de Extremadura, de leche de oveja, se coagulaba con coagulante de origen vegetal (pistilos de la flor del cardo), práctica corriente en los países de la cuenca mediterránea desde muchos siglos atrás, actualmente se utiliza cuajo, coagulante de origen animal, para coagular la leche. El proceso de elaboración no ha variado pero las características del queso obtenido difieren de las de los quesos en los que el coagulante es de origen vegetal.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado. Elaborado con leche cruda de oveja.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 7-9 cm, diámetro: 12- 22 cm, Peso: 1-1,200 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3, E.S.: 64%, Humedad:36% Grasa:/ES: 53%, Cloruro sódico: 2'3%.

INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: cilíndrica con las caras horizontales lisas y el lateral liso o grabado con el dibujo de la pleita.

CORTEZA: Semidura de color amarillo ceroso, lisa y brillante.

ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos", de origen biológico y de origen mecánico, desigualmente repartidos. De color blanco marfil en los quesos jóvenes a amarillo pajizo en los más curados.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco húmeda, algo elástica en los tiernos y apenas elástica en los muy maduros.

OLOR

Intensidad de media a alta a:

Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a oveja, a cuero.

TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo desmenuzable, de tierno a masticable, nada gomoso, algo adherente, un poco granuloso, un poco seco en boca, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente y algo soluble.

AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor en los tiernos y en los maduros se detecta un aroma de intensidad media a la familia "afrutada": subfamilia: granos o frutos secos

SABOR

Apenas ácido, correcto de sal.

OTRAS SENSACIONES

Refrescante y algo astringente en los más jóvenes. Picante y algo ardiente en los muy maduros.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos.