

## QUESO DE GATA-HURDES



### RAZAS DE GANADO

Cabra de raza retinta.



### ZONA DE ELABORACIÓN

En la sierra de Gata y en la comarca de las Hurdes, al noroeste de la provincia de Cáceres en la Comunidad Autónoma de Extremadura.



### ORÍGEN

La zona de producción está situada en las estribaciones occidentales de la Sierra de Gredos, en plena montaña y posee un microclima templado y lluvioso propicio para el crecimiento de bosques de castaños, alcornocques y encinas, además dispone de zonas de pastos de gran calidad, donde se establece la cabra de raza retinta. Este hecho propicia la elaboración de queso desde tiempos muy antiguos pero su comercialización y consumo se ha realizado siempre en las mismas comarcas donde se elabora, en la actualidad la belleza del entorno y el bien hacer de sus gentes está consiguiendo la apertura social y económica de la zona y por tanto del consumo de este queso.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de prensado suave, ligero (compactado). Por tanto es de pasta blanda compactada. Salado en superficie por frotación con sal seca o por inmersión en salmuera. Maduración, en ambiente fresco y algo húmedo, de tierno a semicurado. Para conservarlo largo tiempo a los 15-20 días se limpia la corteza de la “morga” formada y se sumerge en aceite de oliva. Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 6-8 cm, Diámetro: 12-15 cm, Peso: 0,5-1,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2, E.S.: 62%, Humedad: 38%, Grasa:/E.S.: 56%, Cloruro sódico: 2'3%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica discoidal.

CORTEZA: Lisa pero rugosa y “remelosa” de color beige anaranjado y con olor proteolizado, algo pútrido.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, de aspecto untuoso, con algunos pequeños “ojos” de origen biológico y pequeñas cavidades de origen mecánico, desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco marfil.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa, lisa, algo húmeda, y algo elástica, va perdiendo humedad y elasticidad a medida que el queso está más curado.

### OLOR

Intensidad de media a alta.

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra
- Otras Familias: ligeramente a amoníaco en los muy curados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza algo blanda, nada o poco desmenuzable, muy masticable, tierno, entre harinoso y pastoso, poco adherente, nada granuloso, algo húmedo, graso, cremoso, homogéneo, un poco fundente, y algo soluble.

### AROMA

De intensidad leve y debido a la alimentación del ganado criado en régimen extensivo, a base de pastos naturales, brezo, tomillo, jara, romero, bellota..., a:

- Familia “floral”: subfamilia: flores, a brezo, tomillo, jara, romero...
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos secos, a avellana, a bellota...
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.

### SABOR

Algo ácido, algo salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante en los muy curados y nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten nuevas sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.