

QUESO DE GRAN CANARIA



RAZAS DE GANADO

Cabra Majorera, Palmera y Tinerfeña, oveja de la raza Canaria (para los elaborados en el noroeste de Gran Canaria) y vaca Canaria (en la actualidad sustituida gradualmente por animales de alta producción lechera).

ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de la isla de Gran Canaria, de la comunidad autónoma de las Islas Canarias.



ORÍGEN

La isla de Gran Canaria siempre ha estado ligada a la producción de queso pues no en vano es la Isla del Archipiélago canario de mayor consumo de queso y es posible que sea una de las zonas con mayor concentración de miniqueserías del país. Lo variado de su ecosistema, influye en la diversidad de su cabaña ganadera y por tanto en sus quesos, pudiéndose establecer grandes grupos: quesos del Norte, de Medianías del centro, de la Cumbre, de Medianías del Sur y Este insular y los del Sur.

TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Prensado moderado (compactado). Pasta prensada compactada. Salado superficialmente con sal seca.

Madurado: tierno semicurado y curado. Tradicionalmente los quesos son untados con aceite, gofio, pimentón, harina o ahumados.

Elaborado con leche cruda de cabra, oveja, vaca o sus mezclas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 9 cm, Diámetro: 15–35 cm, Peso: 1 a 6 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

(según maduración): E.S.: 50-63%, Humedad 37-50%, Grasa/ES: 47-56 %

INGREDIENTES

Leche de cabra, oveja, vaca, o sus mezclas, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Prácticamente inexistente en los quesos tiernos, de tacto algo untuoso, de color blanco en los tiernos, blanco amarillento en los semicurados y pardo amarillento en los curados. Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con aceite, gofio o pimentón, la corteza presentará un color y aspecto característico, color beige en los untados de gofio, y color rojo en los pimentonados. Presentará las impresiones grabadas de los moldes o pleitas en la superficie lateral y las caras planas marcadas con el de la “pinta” o “quesera” típica.

ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños ojos regularmente repartidos. De color blanco nieve en los tiernos, a blanco marfil, en los semicurados y marfil más oscuro en los curados. Se aprecia una zona próxima a la corteza o cerco de transición de distinto color y textura, que en los tiernos no existe, sí está presente en los semicurados y curados y aumenta de grosor con la maduración.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

- Tierno: Poca rugosidad, textura fina, un poco húmeda y de elasticidad débil.
- Semicurado: Rugosidad media, menos húmedos que los tiernos y elasticidad débil.
- Curado: Mayor rugosidad, menor humedad superficial, seco al tacto, nada elástico.

OLOR

- Tierno y Semicurado Intensidad débil a:
 - Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco: a leche del ganado, a mantequilla.
 - Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado: a lactosuero, a yogur.
 - Familia “afrutada”: subfamilia: granos secos, a frutos secos.
 - Familia “afrutada”: subfamilia: frutas transformadas, a frutas fermentadas.
 - Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.
- Curado: Intensidad media, continúan los matices lácticos (leche, lactosuero) que desaparecen pasados los 4 meses. Van surgiendo con intensidad notas más evolucionadas a mantequilla, frutos secos, frutas fermentadas y heno.

TEXTURA EN BOCA

- Tierno: Firmeza débil, poco friable, tierno, algo gomoso, algo adherente al paladar, granulosidad (fina), un poco húmedo, algo cremoso (los de leche pasteurizada), algo fundente y soluble.
- Semicurado: Firmeza de débil a media, friabilidad menos que media, entre tierno y masticable, poco pastoso, algo adherente, de granulosidad (fina-harinosa), ligeramente húmedo, poco cremoso, algo fundente y soluble.
- Curado: Firmeza de valor medio a alto, friabilidad media, masticable, poco gomosa (harinosa), algo adherente, de granulosidad media, débilmente húmedo, poco cremoso, algo fundente y soluble.

AROMA

- Tierno: Intensidad de débil a media superando al olor pero no se detectan otros identificadores diferentes a los ya descritos para el olor, aunque predominan: la familia afrutada, notas de acidez cítrica, seguida de la familia láctica.
- Semicurado: Intensidad media. No se detectan otros identificadores diferentes a los ya descritos para el olor, aunque predominan la acidez cítrica de la familia afrutada, seguido de la familia láctica, lactosuero, yogurt. En determinadas ocasiones pueden aparecer notas a la familia vegetal, a heno.
- Curado: Intensidad media a alta. No se detectan otros identificadores diferentes a los ya descritos para el olor, aunque predominan: la familia afrutada, a frutos secos, a aceite y disminuyen las notas cítricas, la familia láctica, a mantequilla, la familia vegetal, a heno, toques a moho.

CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

SABOR

- Tierno: Ligeramente ácido, correcto de sal, ligeramente amargo.
- Semicurado: Sensación ácida menor, correcto de sal, algo amargo.
- Curado: Débilmente ácido, correcto de sal, levemente amargo.

OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante, algo astringente y nada ardiente, en los curados

GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos según maduración.

alimentación.es
Saber más para comer mejor



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE