

QUESO DE LANZAROTE



RAZAS DE GANADO

Cabra Majorera, Oveja Canaria y vaca raza Jersey.



ZONA DE ELABORACIÓN

La isla de Lanzarote de la Comunidad Autónoma de Canarias.



ORÍGEN

Lanzarote, la isla canaria más septentrional y oriental, ha sido siempre la isla menos poblada por sus condiciones climáticas más extremas. La escasa altitud y casi nula pluviosidad hacen que su clima subdesértico determine que la ganadería y la agricultura se desarrollen en pequeñas zonas cultivables o de pasto, siendo siempre una lucha del hombre con el medio. A pesar de estos inconvenientes el queso en Lanzarote ha sido siempre una actividad ganadera caprina importante en los escasos recursos de la isla.

TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática, Prensado moderado (compactado). Por lo tanto pasta compactada. Salado por frotación con salmuera. Fresco y madurado (tierno a semicurado). Elaborado con leche de cabra que puede ser cruda o pasteurizada; en el caso que se elabore con leche cruda procedente de ganaderías propias y/o de ganaderías ubicadas en términos municipales limítrofes al lugar de fabricación, el queso se denomina “Artesano”.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 8 cm, Diámetro: 15–22 cm, Peso: 1-2 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

(según maduración): pH: 6,0 en los frescos a 5,2 en los maduros, E.S. 50-63%, Humedad: 37-50 %, Grasa/ES: 47-56 %

INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Prácticamente inexistente en el queso fresco, de color blanco, y anaranjada en el madurado por untarle con manteca y pimentón rojo su superficie mientras madura. Presentará las impresiones grabadas de los moldes o pleitas en la superficie lateral (dibujo de rombos del trenzado de la “pleita” de palma) y las caras superior e inferior marcadas por los dibujos de espiga imitando los fondos de las queseras de barro antiguas.

ASPECTO INTERIOR

Compacto, con algunos pequeños ojos irregularmente repartidos. De color blanco nieve en los frescos a blanco marfil, en los madurados.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

- Fresco: Lisa, húmeda, algo elástica.
- Madurado: de poca rugosidad a media, un poco húmeda y de elasticidad débil.

OLOR

Intensidad débil a:

- Fresco:
Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra,
- Madurado:
Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra,
Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, algo a lactosuero y un poco a yogur.

TEXTURA EN BOCA

- Fresco: Blanda, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa, nada adherente, poco granulosa, algo húmeda, poco graso, poco cremosa, bastante homogénea, nada fundente, y poco soluble.
- Madurado: Firmeza de débil a media, poco desmenuzable, entre tierno y masticable, poco pastoso, algo adherente, de granulosis (fina-harinosa), ligeramente húmedo, algo cremoso, algo fundente y soluble.

AROMA

Debil a:

- Frescos:
Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco a mantequilla.
- Madurados:
Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.
Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellanas.

SABOR

- Fresco: Algo dulce, ligeramente salado y algo ácido.
- Madurado: Ligeramente ácido, correcto de sal, ligeramente amargo.

OTRAS SENSACIONES

- Fresco: Algo astringente y refrescante en los frescos.
- Madurado: Leve sensación picante, algo astringente y nada ardiente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

PERSISTENCIA

< 15 segundos