

## QUESO DE MÁLAGA



### RAZAS DE GANADO

Cabra Malagueña.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todas las localidades serranas y sus estribaciones en las comarcas agrarias de Antequera (norte) y Serranía de Ronda (oeste), y algunos municipios de las comarcas de Guadalhorce (centro-sur) y Vélez Málaga (sureste), en la provincia de Málaga de la Comunidad Autónoma de Andalucía.



### ORÍGEN

Como otros muchos quesos tradicionales españoles su ámbito de desarrollo ha sido familiar y artesanal, en numerosos cortijos de la serranía de Ronda y de los montes de Málaga. En la actualidad son pequeñas y medianas industrias las que elaboran el queso de Málaga, empleando leche pasteurizada de cabra, manteniendo la técnica tradicional, sobre todo en lo que se refiere a su presentación.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de desuerado y prensado suave (compactado). Por tanto es de pasta compactada pero blanda. Salado superficialmente con sal de grano medio. Sin maduración, Fresco. Elaborado con leche de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8 a 12cm, diámetro: 12-22 cm, Peso: 1-2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2 – 5,6, E.S.: 42-48%, Humedad. 52-58%, M.G./ E.S.: 50-54%, Cloruro sódico: 1,9-2,5%

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con las caras superior e inferior grabadas con el dibujo del “entremiso” de madera bellamente decorado y el lateral grabado por el “cincho” de esparto.

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

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos, De color blanco intenso.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, algo húmeda y un poco elástica.

### OLOR

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

### TEXTURA EN BOCA

Algo firme (blando), poco desmenuzable, masticabilidad alta (tierno), algo gomoso, nada adherente, poco granuloso, algo húmedo, poco graso, algo cremoso, bastante homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

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

### 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