

QUESO DE MEZCLA



RAZAS DE GANADO

vaca, oveja, cabra de diferentes razas, según la zona de elaboración.

ZONA DE ELABORACIÓN

El Queso de Mezcla se elabora en una amplia zona de la Península Ibérica, aunque la mayor parte de la producción se encuentra localizada entre las dos mesetas.



ORÍGEN

En España gracias a la gran variedad geográfica y climática se ha podido desarrollar una rica cabaña autóctona y el arraigo de otras razas poco conocidas e incluso desaparecidas en el resto de Europa.

La unión de estas condiciones geográficas y ganaderas, junto a la herencia cultural aportada por las diferentes civilizaciones que poblaron durante siglos la península, ha dado como resultado un rico patrimonio gastronómico que se refleja en la gran variedad de procedimientos y técnicas utilizadas en la elaboración de los quesos, siendo uno de ellos el queso de mezcla de las tres leches, coagulado enzimáticamente, prensado intensamente y madurado, siendo uno de los quesos más comunes desde tiempos muy remotos, sobre todo en las dos mesetas.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado en seco o por inmersión en salmuera. Madurado (Mín. 25 días). Elaborado con leche de mezcla de leche de oveja y/o cabra y/o vaca. La leche puede ser cruda o pasteurizada.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10-12 cm, diámetro: 12-22 cm, Peso: 0,5 – 4 kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

En los tiernos: pH: 5,3, E.S. Mín.: 55%, Humedad Máx: 45%, Grasa/ES: Mín. del 45%, Cloruro sódico: 2'3%.

INGREDIENTES

Leche: mezcla de leche de oveja y/o cabra y/o vaca, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Las caras laterales rectas pueden presentar grabados en zig-zag, las caras horizontales en espigas o bien ser lisas todas ellas.

CORTEZA: Firme, compacta, cerrada. De color blanco amarillento a beige u ocre claro, que irá oscureciendo cuanto más viejo (maduro) sea el queso.

ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Apenas rugoso, poco húmedo, algo elástico .

OLOR

De intensidad baja a

- Familia láctica: subfamilia: láctico fermentado, a mantequilla.
- Familia afrutada: subfamilia: frutos secos, a avellana en los muy curados.

TEXTURA EN BOCA

No muy firme, semiblando, poco desmenuzable, masticabilidad alta, poco gomoso: harinoso, poco o nada adherente, poco granuloso, apenas húmedo, algo graso, un poco cremoso, homogéneo, nada fundente y solubilidad baja.

AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

SABOR

Algo ácido, correcto de sal, un punto amargo.

OTRAS SENSACIONES

Un toque picante en los que en la leche de mezcla sea mayor el contenido en leche de cabra u oveja y levemente astringente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

Menor de 15 segundos.