

QUESO DE CABRA



RAZAS DE GANADO

Leche de cabra de diferentes razas, según la zona de elaboración.

ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio nacional español.



ORIGEN

El queso de cabra de pasta prensada se elabora tanto en las islas, especialmente Canarias, como en zonas de la Península Ibérica con incidencia significativa de producción de leche de esta especie, destacando la meseta sur.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado, de tierno a curado. Para su conservación la corteza puede ser tratada o cubierta con diferentes materiales autorizados o con pimentón y aceite de oliva. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Dimensiones variables en función de las diversas formas. Peso: 0,5-3 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: Mín. 55%, Humedad: Máx. 45 %, Grasa:/ES:Mín. del 45%, Cloruro sódico: 2%.

INGREDIENTES

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

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Variable en función del proceso y usos de la zona donde se lleva a cabo su elaboración.

CORTEZA: Corteza fina de diferentes presentaciones desde lisa a grabada con la figura de la pleita, de color blanco hueso, amarillo céreo, ocre en los muy curados, o rojo-anaranjado en los pimentonados.



ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco mate, tomando un ligero tono amarillento en los más curados.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa (tierno) y mayor rugosidad a mayor maduración, algo húmedo (tierno) y algo seco (muy curado), algo elástica (tierno) y poco elástica (curado)

OLOR

Intensidad de leve a media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche fresca de cabra (tiernos).
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño, a cabra limpia.

TEXTURA EN BOCA

Firme, desmenuzable, masticable, nada gomoso (harinoso), algo adherente, un poco granuloso, poco húmedo y ligeramente cremoso. Todas estas características aumentan en intensidad dependiendo de su grado de maduración

AROMA

Intensidad suave a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla, en los tiernos.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.
- Familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos crudos, a avellana.
- Familia “torrefacta”: azúcar tostada, a caramelo, en los más curados.

SABOR

Algo ácido, algo dulce, y un poco salado.

OTRAS SENSACIONES

En los muy curados: algo picante, nada astringente y algo ardiente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas para los tiernos y en los curados a:

- Familia “vegetal”: subfamilia: hortalizas, a pimentón, en los curados pimentonados.
- Familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos crudos, a avellana, nuez, cereales.

PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos.