

QUESO DE LA CALAHORRA



RAZAS DE GANADO

Oveja Segureña, Montesina.



ZONA DE ELABORACIÓN

Todas las localidades de las comarcas agrarias de Guadix y Baza al noreste de la provincia de Granada, y algunos municipios de la comarca de Iznalloz, en la Comunidad Autónoma de Andalucía.



ORÍGEN

Es uno de los escasos quesos de oveja andaluces, surge en una región donde predomina la cabra, aunque con el transcurso del tiempo los ganaderos con rebaños mixtos comienzan a elaborarlos empleando mezcla de leche de ambas especies. Posiblemente haya que buscar la explicación de esta variedad tradicional en el origen castellano de los colonos que repoblaron esta zona a partir del siglo XV.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, desuerado y prensado moderado (compactación). Por tanto es de pasta compactada. Salado en superficie por espolvoreo de sal. Madurado (semicurado a curado). Elaborado con leche cruda de oveja, principalmente, mezclada con algo de leche de cabra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La altura será la cuarta parte del diámetro. Peso: 1,5-2,5 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,6-6,2, E.S.: 65-75%, Humedad: 25-35 %, Grasa:/ES: del 45-50%, Cloruro sódico: 2,5-3%.

INGREDIENTES

Leche de oveja, cabra, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con las caras planas grabadas muy decorativamente por el dibujo del “entremiso” y el lateral grabado por el “cincho” de esparto.

CORTEZA: Corteza, dura, algo pringosa, con los dibujos muy característicos, bien grabados, de color marrón parduzco.

ASPECTO INTERIOR

Abierto, presentando numerosos “ojos”, regulares e irregulares, de origen mecánico, desigualmente repartidos. De color blanco hueso a blanco marfil amarillento, en los más curados.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, algo húmeda, algo elástica.

OLOR

Intensidad leve a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.

TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo desmenuzable, masticabilidad media, algo gomoso (semicurado), algo adherente, poco granuloso, poco húmedo (semicurado) algo seco (curado), graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

AROMA

Intensidad leve a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja-rebaño, a oveja.
- Familia “afrutada”: subfamilia: a granos o frutos secos, a avellana, nuez...

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

SABOR

Algo ácido, un poco salado y algo a umami en los más proteolizados.

OTRAS SENSACIONES

Levemente picante (semicurado) a algo picante (curado), algo astringente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.