

QUESO DE LA GOMERA



RAZAS DE GANADO

Cabra majorera, palmera, tinerfeña y oveja canaria.



ZONA DE ELABORACIÓN

La isla de la Gomera. En la Comunidad Autónoma de Canarias.



ORÍGEN

La isla de la Gomera tiene una elevada pluviosidad que permite un aprovechamiento de los verdes pastos, de la meseta central y de los barrancos que la rodean casi todo el año, y una importante ganadería extensiva de rebaños mixtos de cabras y ovejas así como una producción lechera y quesera. Sus pastos cuentan con una gran variedad de especies vegetales, muchas de ellas endémicas, que en gran medida son las responsables de la riqueza aromática que poseen sus quesos.

TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Prensado intenso. Pasta Prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado 5 meses mínimo. Elaborado con leche cruda de cabra y en ocasiones mezclada con leche de oveja. Los quesos podrán ser ahumados a la semana de ser obtenidos de acuerdo con la práctica tradicional, utilizando ramas verdes de jara y/o leña de brezo y/o tabaiba.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8 a 12 cm, Diámetro: 10 –15 cm, Peso: 1-2 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3, E.S.: 70 %, Humedad: 30 %, Grasa/ES: 50-55 %. Cloruro sódico: > 1,5 %

INGREDIENTES

Leche de cabra y de oveja, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Dura, lisa, algo pringosa y limosa, de color superficie lateral lisa y las caras superior e inferior grabadas con ranuras anchas en forma de espiga. De color ocre amarillento y aspecto brillante. Los ahumados, pueden presentar distintas tonalidades pardas oscuras, pudiendo aparecer bandas de distinta intensidad.

ASPECTO INTERIOR

Cerrado sin “ojos”, con aspecto friable y laminar, de color amarillo pajizo.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, de algo seca a seca, nada elástica.

OLOR

Moderado a

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero, a frutos secos, a heno, a cuajo.
- Familia “animal”: subfamilia: cabra-rebaño, a cuero, a establo limpio.
- Familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos, a avellanas, nueces.

TEXTURA EN BOCA

Firme, casi duro, bastante desmenuzable, masticable, nada gomoso, adherente al paladar, granulosidad media, muy poco húmedo: seco en boca, graso, nada cremoso, homogéneo, poco fundente, algo soluble.

AROMA

Levemente a:

- Familia “torrefacta”: subfamilia: leña quemada, a ahumado.

SABOR

Débilmente ácido, algo salado, levemente amargo.

OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante y algo astringente.

GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos.