

## QUESO DE LA MESTA



### RAZAS DE GANADO

Vacas, ovejas y cabras de diferentes razas, según la zona de elaboración.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio nacional español.



### ORÍGEN

Ante la necesidad de regular los quesos de mezcla de las tres especies vaca, oveja y cabra dentro del territorio español, ya que reúnen características bien diferenciadas y han alcanzado entidad suficiente, pareció oportuno dictar normas de composición y características específicas y así en julio de 1987 se publicó una norma de composición y características específicas para el queso Hispánico. Orden de 9 de julio de 1987 (Ref. BOE-A-1987-16728).

### 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: mínimo 30 días si la leche es pasteurizada y 60 si es cruda. Para su conservación puede ser sumergido en aceite de oliva o mediante parafinado o plastificado de la corteza, o envasado al vacío, bajo película extensible de material macromolecular. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja (mínimo 75%) y leche de vaca (mínimo 15%) y opcionalmente leche de cabra (máximo 5%).

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: Máx. 12 cm, Diámetro: Máx. 22 cm, Peso: 2-3,5 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 55 %, Humedad: 45 %, Grasa: 27,5 %, Grasa:/ES: Mín. del 50 %, Cloruro sódico: 2'0 %.

### INGREDIENTES

Leche de oveja, vaca, opcionalmente hasta un 5 % de cabra, fermentos lácticos, en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica

CORTEZA: Dura, seca y lisa, de color amarillento, si no se eliminan los mohos de su superficie, la coloración de la corteza puede presentar otras tonalidades, que en un proceso de oscurecimiento lleguen hasta el negro verdoso, a veces recubierta con parafina, cera o plástico o envuelta en una película extensible de material macromolecular, en ocasiones, embadurnada con aceite de oliva.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, de color blanco marfil a blanco marfil amarillento en los más curados, a veces con "ojos", regular e irregularmente repartidos, en número variable, de forma esférica, alargada o irregular y como máximo, del tamaño de un guisante, de aspecto mate o brillante si son esféricos.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Rugosa, húmeda, poco elástica.

### OLOR

De intensidad media-alta

- Familia "láctica": subfamilia: láctico acidificado: a lactosuero, en los tiernos.
- Familia "animal": subfamilia: vaca, oveja y/o cabra, a cuero, en los curados.
- Familia "otras": cueva mohosa, a moho en los curados.

### TEXTURA EN BOCA

Firme, poco desmenuzable el tierno y mucho el muy curado, masticable, nada gomoso, algo adherente, nada granuloso el tierno y más el muy curado, algo húmedo el tierno y un poco seco el viejo, graso, algo cremoso el tierno, homogéneo, nada fundente, y muy soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor, pero pueden acentuar su intensidad en la boca.

### SABOR

Levemente ácido, correcto de sal, un toque dulce en los muy maduros.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, en el muy rico en oveja y muy maduro, y algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

A Familia "afrutada": subfamilia: frutos secos, a avellana.

### PERSISTENCIA

> 15 segundos.