

## QUESO DE LA MONTAÑA DE LEÓN



### RAZAS DE GANADO

Asturiana, Pardo-Alpina, Frisona.



### ZONA DE ELABORACIÓN

En la cabecera alta del río Sella en los municipios de Oseja y Soto de Sajambre, al noroeste de la provincia de León en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



### ORIGEN

Este queso nace con el objetivo de convertirlo en el queso autóctono de León. Un queso elaborado a partir de leche de vaca cruda que aspira a alzarse con la calificación de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Un primer paso será solicitar la marca de garantía para poder comercializar este producto que recrea un antiguo queso típico de la montaña leonesa y cuyo proceso de elaboración ha sido estudiado por el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta, muy ácida y poco enzimática, de desuere suave, delicado, ligero prensado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por aplicación en las caras planas de sal granulada. Madurado (Tierno a Semicurado) en ambiente algo húmedo. Elaborado con leche cruda de vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 4-6 cm. Ø: 10-12 cm. Peso: 0,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 70%, Humedad: 30%, Grasa:/ES: 51%, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Rugosa, y algo “remelosa” pegajosa de color amarillo pajizo con tintes verdes aterciopelados debido al moho ambiental del lugar donde madura.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos. De color amarillo tenue.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco húmeda en los semicurados, nada elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a yogur, a lactosuero acidificado.
- Familia animal: subfamilia: vaca-rebaño, a vaca.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada en los más jóvenes.
- Familia otras: subfamilia: sotobosque húmedo, a champiñón.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza de media a alta (semiduro), desmenuzable, masticabilidad media, algo gomoso (pastoso), algo adherente, poco granuloso, poco húmedo, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: hierbas aromáticas, a romero, tomillo...

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

### SABOR

Algo ácido, ligeramente amargo, poco salado.

### OTRAS SENSACIONES

Apenas picante en los más madurados. Algo astringente, algo refrescante los muy tiernos.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un gusto que recuerda a:

- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez.

### PERSISTENCIA

15 segundos.