

QUESO DE LA PERAL



RAZAS DE GANADO

Vaca frisona.



ZONA DE ELABORACIÓN

Parroquia de San Jorge de la Peral del Concejo de Illas en la zona central de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias



ORÍGEN

En Asturias desde muy antiguo hay tradición de elaborar quesos de pasta azul, en los últimos tiempos se han desarrollado otros quesos azules distintos de los históricos Cabrales y Gamonedo, entre los que se encuentra el Queso de la Peral que ya se considera un clásico. Este queso fue creado por un quesero de Brañes (Oviedo), Antonio León Álvarez (1880-1986), a principios del siglo XX.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de prensado por volteo (auto-prensado). Por tanto es de pasta blanda con enmohecimiento interior (desarrollo de *Penicillium Roqueforti*), salado en superficie por frotación con sal seca y con una maduración mínima de dos meses volteándole periódicamente. Elaborado con leche de vaca pasteurizada con adición de nata de lactosuero de oveja.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 11 cm, diámetro, 22 cm (siempre el doble de la altura). Peso variable: 1, 2, y 3 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,5, E.S.: 56%, Humedad: 44%, Grasa:/ES: 59%, Cloruro sódico: 2'3%.

INGREDIENTES

Leche de vaca, nata de lactosuero de oveja, cultivos lácticos, esporas de moho (*Penicillium Roqueforti*), cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, caras horizontales planas.

CORTEZA: Sin corteza definida, superficie grasa, untuosa, pegajosa, de color blanco amarillento.



ASPECTO INTERIOR

Consistencia untuosa aunque con diferente grado de cohesión, presentando pocas y pequeñas oquedades “ojos” o galerías repartidas desigualmente, donde se desarrolla el moho de color azul verdoso o compacta y sin ojos mecánicos pero con pequeñas grietas, frágil y de aspecto laminar. De color blanco amarillento, con vetas de color azul-verdoso más o menos desarrolladas.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO: Rugosidad: leve, Humedad: media, Elasticidad: nula.

OLOR

Moderado a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido.
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño-vaca, a establo limpio
- Familia Otros: cueva húmeda-mohosa: a moho, en los muy curados levemente amoniacal.

TEXTURA EN BOCA

Firmeza media: semiblando, algo friable: se desmenuza, buena masticabilidad: tierno, nada gomoso: pastoso, algo adherente al paladar, algo granuloso, levemente húmedo, graso, cremoso, heterogéneo, fundente y soluble.

AROMA

En los muy curados, moderadamente a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja, un toque a leche de oveja.
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos secos, a almendra.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a hierbas aromáticas.

CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

SABOR

Ligeramente ácido y levemente salado, en los muy curados un toque amargo.

OTRAS SENSACIONES

Algo picante, algo astringente.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

> 15 segundos.

alimentación.es
Saber más para comer mejor



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE