

### QUESO DE LA VERA

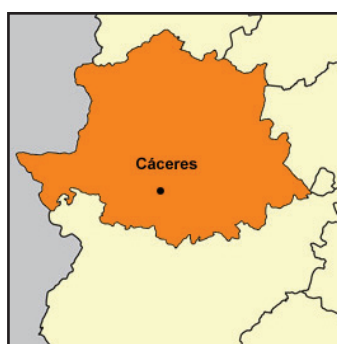


#### RAZAS DE GANADO

Cabra Verata, Murciano-Granadina, Malagueña.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

La Comarca de la Vera, en el curso medio del río Tiétar, en el extremo Nororiental de la provincia de Cáceres de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



#### ORÍGEN

La Vera, zona de elaboración de este queso es una de las zonas más ricas y verdes de la provincia de Cáceres y cuna de la cabra Verata, de donde recibe su nombre. Se encuentra al abrigo de la Sierra de Gredos, cercado por multitud de gargantas donde abundan enebros, robles, brezos, jaras...

La cabra Verata es un animal fuerte e inteligente que se ha adaptado a las dificultades del terreno y cuya leche tiene unas características propias y diferentes al resto, densa, grasa y muy aromática, que se deben al enebro, la hoja de roble, las bellotas, los higos y la tierna hoja de la zarza, de los cuáles se alimenta. La pureza del agua que mana de las numerosas fuentes y la que baja de las gargantas, propicia buenos pastos que también influyen en la calidad de la leche y por tanto en la calidad y cualidades del queso, producto que siempre ha contribuido a mejorar el nivel económico de la zona.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática. Prensado suave (compactado). Por tanto es de pasta blanda compactada. Salado en superficie con sal seca. Fresco (sin maduración) o con maduración (de tierno a semicurado). A veces se unta su corteza con pimentón de la Vera y aceite de oliva. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 4-8 cm, diámetro: 13-18 cm, Peso: 0,5-1 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 45 %, Humedad: 55 %, Grasa:/ES: 54 %, Cloruro sódico: 1,8 %.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Sin corteza definida, superficie lisa, de color blanco, en los frescos y corteza muy fina y rugosa y de color blanco amarillento en los madurados.

### ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños "ojos" desigualmente repartidos. De color blanco en los frescos y blanco marfil amarillento, en los madurados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

- Fresco: nada rugoso, muy húmedo, algo elástico.
- Maduro (según edad): apenas rugoso en el tierno a algo rugoso en los más maduros, de poco húmedo a algo seco, y nada elástico.

### OLOR

Poco intenso en el fresco a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.
- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a yogur.

Poco intenso en el maduro a:

- Familia “animal”: subfamilia: establo de cabras, a cabra

### TEXTURA EN BOCA

- Fresco:

Poco firme (blando), poco desmenuzable, muy masticable, gomoso, poco adherente, poco granuloso, muy húmedo (jugoso), graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

- Maduro:

Firmeza media (semiduro), desmenuzable, masticable, poco gomoso, algo adherente, un poco granuloso, poco húmedo, graso, algo cremoso, homogéneo, algo fundente y algo soluble.

### AROMA

Intensidad baja.

- Fresco:

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

- Maduro:

- Familia “afrutada”: subfamilia: granos secos, a avellanas crudas.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.

### SABOR

Hay un espacio muy grande entre el círculo y fresco y maduro. Que aparezca como en “otras sensaciones”.

- Fresco: Algo ácido, algo dulce, correcto de sal.
- Maduro: Levemente ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

- Fresco: Algo astringente, algo refrescante.
- Maduro: Algo picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.