

QUESO DE LAS ALPUJARRAS



RAZAS DE GANADO

Cabra: Blanca Andaluza, Malagueña, Murciano-Granadina, Serrana.



ZONA DE ELABORACIÓN

La zona abarca las provincias de Granada, Almería, en la Cordillera Penibética de la Comunidad Autónoma de Andalucía.



ORIGEN

Es un queso de cabra, cuyo origen radica en que entre las Sierras Andaluzas de “Contraviesa” y “Sierra Nevada”, siempre existió tradición de pastoreo extensivo y una cabaña ganadera de muy buena salud y en las épocas de mayor producción de leche (invierno y primavera) se conservaba el valor nutritivo de la leche en forma de queso para consumo propio y venta.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, desuerado moderado y prensado suave y prolongado (compactado), con volteos periódicos. Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Fresco (sin maduración) o Madurado (Tierno-Curado), en ambiente muy húmedo. Elaborado con leche cruda de cabra, que es alta en grasa, muy aromática y de gran densidad, fundamentalmente debido a los pastos de la zona. Para el queso fresco la leche será pasteurizada.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 6-10 cm, Diámetro: 12-22 cm, Peso: 0,5 y 1 kg. los frescos y hasta 2 kg. los curados.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL QUESO FRESCO

pH: 6,0-6,3 E.S.:34-40%, Humedad: 56 – 60%, M.G./ E.S.: Mín. 45%, Cloruro sódico: < 2%.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL QUESO MADURO

pH: Mín. 5. E.S.: Mín.: 55, Humedad: Máx. 45 %, Grasa/ES: Mín. 45%, Cloruro sódico: < 2%.

INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, de poca altura.

CORTEZA: En los frescos, ausente y la superficie exterior será de color blanco intenso y brillante. En los madurados, natural, limpia, cepillada y en ocasiones aceitada, por tratamiento con aceite de oliva. En las caras superior e inferior suele llevar grabados motivos florales y los laterales la marca de la pleita, grabado del cincho tradicional de esparto. El color de la corteza amarillo céreo puede tornarse pardo oscuro, con ligeros toques verdosos, debidos al crecimiento superficial de mohos debido a la alta humedad del ambiente del lugar donde se maduran.

ASPECTO INTERIOR

Compacto, homogéneo cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos”, de origen mecánico, desigualmente repartidos. De color blanco intenso, brillante en los frescos y blanco marfil y mate en los más maduros.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

En los frescos nada rugosa, húmeda y algo elástica. En los maduros más rugosa cuánto más maduro, algo húmeda y nada elástica.

OLOR

Intensidad baja en los frescos y media en los curados a:

- Familia láctica: láctico acidificado, a lactosuero láctico. En los maduros.
- Familia animal: subfamilia: rebaño-ganado de que procede, a cabra.
- Familia otras: subfamilia: cueva húmeda, mohosa, a mohó, en los curados.

TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando) el fresco y media (firme) en el curado, nada desmenuzable el fresco y desmenuzable el curado, masticabilidad alta (tierno) en el fresco y media (masticable) en el curado, un poco gomoso el fresco y apenas gomoso (harinoso) el curado, nada adherente el fresco y algo adherente el curado, granulosis baja en el fresco y media en el curado, humedad media en el fresco (jugoso) y baja (algo seco) en el curado, graso en el fresco y más graso el curado, nada o poco cremoso el fresco y algo cremoso el curado, homogéneo, tanto el fresco como el curado, nada fundente el fresco y algo el curado, nada soluble el fresco y algo soluble el curado.

AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra en los frescos.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a heno. Según época del año.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana a nuez...

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

SABOR

Algo dulce en el fresco y algo ácido en el maduro y ambos correctos de sal.

OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en el más curado, nada astringente el fresco y algo astringente el curado.

GUSTO RESIDUAL

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

- Familia Otras: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, a mohó, en el curado.

PERSISTENCIA

Media 15 segundos.