

## QUESO DE LOS MONTES DE TOLEDO



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciana-Granadina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Los Navalmorales, municipio de la provincia de Toledo situado en las estribaciones de los Montes de Toledo, en la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha.



### ORIGEN

Este queso es el fruto de la tenacidad de dos personas que apostaron fuerte por el medio rural y el sector ganadero, impulsando la creación de una cooperativa ganadera y después por el establecimiento de una quesería en la que desarrollar un producto innovador. Se elabora todo el año, su punto óptimo está alrededor de los 2-3 meses.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Madurado (Tierno). Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 3-5 cm, Ø: 12-20 cm, Peso: 0,5-1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,4, E.S.: Mín.55%, Humedad: Máx. 45 %, Grasa:/ES: 45-60%, Cloruro sódico: 2 %.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos iniciadores lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica discoidal.

CORTEZA: Muy fina, algo remelosa, de color blanco marfil con tonos marrones debido al tratamiento de la superficie con pasta de aceituna.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, con algunos pequeños "ojos" de origen biológico desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco intenso.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, untuosa, algo húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad de baja a media a:

- Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra.
- Familia afrutada: subfamilia: aceite de frutos, a aceite de oliva.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada en los quesos muy tiernos y en primavera, debido a los pastos con que se alimenta el ganado.
- Familia otras: subfamilia: materia orgánica en descomposición, a olor desagradable, fétido, de forma leve en los más madurados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando), nada desmenuzable, masticabilidad alta (tierno), poco gomoso (pastoso), algo adherente, nada granuloso (partículas finas), humedad media (jugoso), semigraso, muy cremoso, homogéneo, algo fundente, algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche fresca de cabra en los quesos tiernos muy jóvenes.

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

### SABOR

Algo ácido, correcto de sal, un toque a humami en los muy evolucionados.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante, nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

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

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

### PERSISTENCIA

15 segundos.