

## QUESO DE LOS PEDROCHES



### RAZAS DE GANADO

Oveja Merina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

El valle de los pedroches, al noroeste de la provincia de Córdoba.



### ORÍGEN

El valle de los Pedroches, junto con los valles vecinos de la Serena (Badajoz) y de Alcuía (Ciudad Real), forman una unidad geográfica y ecográfica, aunque administrativamente pertenezcan a diferentes comunidades autónomas, de donde proviene la oveja merina. Para los rebaños trashumantes eran zonas de pastoreo en invierno y primavera, épocas de ordeño, mayor producción de leche y por tanto de elaboración de queso. El valle de Los Pedroches es más seco y rocoso que sus vecinos y las ovejas aprovechan los páramos, montes bajos, la dehesa, los barbechos y los rastrojos.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, coagulado con coagulante de origen vegetal, proveniente de las flores desecadas del cardo *Cynara Cardunculus*, desuerado y prensado moderado (compactación). Salado en superficie con sal seca. Por tanto es de pasta compactada. Madurado (semicurado a curado). Elaborado con leche de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 12 cm, diámetro 22 cm, Peso 0,9-1,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,6-6,1 E.S.: 61-75%, Humedad: 25-39 %, Grasa:/ES: 48-53%, Cloruro sódico: 2'5-3%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con las caras superior e inferior lisas, planas o ligeramente convexas y el lateral grabado por el cincho de esparto.

CORTEZA: Dura, lisa y bien formada, de color amarillo brillante y en ocasiones, untada de aceite de oliva.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con abundantes pequeños "ojos" desigualmente repartidos por toda la pasta. De color blanco amarillento.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, algo húmeda, algo elástica.

### OLOR

Intensidad leve a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo desmenuzable, masticabilidad alta a media según maduración, algo gomoso, algo adherente, poco granuloso, poco húmedo, graso, cremoso, homogéneo, fundente, y soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja-rebaño, a oveja.
- Familia “afrutada”: subfamilia: a granos o frutos secos, a avellana, nuez...

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

### SABOR

Algo ácido, un poco salado y algo a umami en los más proteolizados.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante a algo picante en los más curados, nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.