

QUESO DEL VALLE DEL NARCEA



RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Asturiana, Pardoalpina, y sus cruces. Cabra: Pirenaica, de los Picos de Europa.



ZONA DE ELABORACIÓN

En el municipio de Arcellana perteneciente al Concejo de Salas, situado en la zona centro-occidental de la Comunidad Autónoma de Asturias.



ORIGEN

En la zona de elaboración predomina el ganado vacuno para la producción de leche con la que se elabora este queso que por su aceptación poco a poco se va extendiendo más allá de las fronteras del propio municipio y de la región.

TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática. Se sala la cuajada en la cuba y se completa el desuere en los moldes. Prensado mecánico ligero (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Madurado (Tierno a Semicurado) en ambiente húmedo. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, aunque en primavera se hace con mezcla de vaca y cabra.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 12 cm, Ø 22 cm, Peso: 0,250-0,500 kg.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2. E.S.: 55-63%, Humedad: 37-45%, Grasa:/ES: Mín. 45%, Cloruro sódico: menor del 2%.

INGREDIENTES

Leche de vaca o leche de mezcla de vaca y cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Lisa, de color blanco amarillento, a veces salpicada de pequeñas zonas blancuecinas y verdosas, producidas por la acción de los mohos ambientales del lugar de maduración.

ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos. De color blanco marfil amarillento y blanco hueso en los de mezcla.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa (lisa), ligeramente húmeda, y elástica.

OLOR

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de vaca.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada en los quesos de primavera.
- Familia animal: subfamilia: ganado-rebaño, a vaca, a cabra en los de mezcla.
- Familia otras: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, a moho.

TEXTURA EN BOCA

Poca firmeza (Blando a Semiblando), nada desmenuzable, masticabilidad muy alta, nada gomoso, algo adherente, nada o poco granuloso, algo húmedo, graso, cremoso, homogéneo, fundente, y soluble.

AROMA

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia afrutada: subfamilia: a granos o frutos secos crudos, a nuez, a avellana.

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

SABOR

Algo ácido, algo dulce, correcto de sal, levemente amargo.

OTRAS SENSACIONES

Nada picante, poco astringente.

GUSTO RESIDUAL

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

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a nata fresca.

PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.