

LA PASTORA DEL GUADARRAMA FRESCO

Especie: cabra
Raza de ganado: Murciano-Granadina
Municipio: Torrelaguna



Origen

La Pastora de Guadarrama es una empresa que se creó hace 15 años (2003) en Torrelaguna, en plena Sierra Norte de Madrid. Comenzaron con una explotación de unas 300 cabras de raza Murciano-Granadina. Actualmente, en su nave tienen ya más de 700 cabras que producen una leche de la más alta calidad, además de un riquísimo queso tierno y curado. Su objetivo es ofrecer productos de calidad, únicos y diferenciados.

Tipo de queso

Queso puro de cabra de leche pasteurizada. Queso de cuajada enzimática. Sin madurar.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanca

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
6,81	38,72%	0,82%

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Se trata de un queso con elasticidad baja, muy baja rugosidad superficial y muy alta humedad superficial.

FASE BUCAL: En boca se trata de un queso poco firme, de bajas friabilidad y adherencia, jugosidad alta y fino-harinoso. La solubilidad en boca es alta.

PERFIL OLFATIVO: Predominan notas de la familia olfativa láctica. Se aprecian también olores de la familia animal y vegetal, con matices de la familia especiada.

PERFIL GUSTATIVO: Se trata de un queso suave que presenta intensidad muy baja del sabor amargo, baja de los sabores salado, ácido y dulce. Muy poco picante.

PERSISTENCIA: La persistencia de la sensación olfato-gustativa es media.