

LA PASTORA DEL GUADARRAMA SEMICURADO

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 cruda. Queso de pasta prensada. Curación mínima de 2 meses.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco-amarillento

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,46	60,00%	1,95%

Características organolépticas

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

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

PERFIL OLFATIVO: Predominan notas de la familia olfativa láctica, con matices de las familias animal y vegetal.

PERFIL GUSTATIVO: Se trata de un queso suave que presenta intensidad baja de los sabores salado, ácido, amargo y dulce. Poco picante.

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