

QUESO CAMPO REAL DE OVEJA SEMICURADO

Especie: oveja

Raza de ganado: Assaf

Municipio: Campo Real



Origen

Cooperativa Castellana de Ganaderos se fundó a principios de los años cincuenta, fecha en la que 14 ganaderos decidieron agruparse para fabricar queso de oveja al modo tradicional. La tradición ganadera de Campo Real es un hecho constatado. Apostaron por trabajar para mantener la tradición de un producto genuino, con las características propias e inigualables que desde siempre le proporcionaban los pastos de estos terrenos. Buena parte del éxito lo tiene el sistema de producción que implantaron entre las distintas ganaderías y la propia quesería. En la actualidad, Castellana de Ganaderos se puede considerar una de las cooperativas de ganado ovino más importante a nivel nacional. Los quesos elaborados por Castellana de Ganaderos comercializa bajo la marca "Quesos de Campo Real", son elaborados a partir de la recogida, bajo la atenta mirada del ganadero, de la más pura y fresca leche de oveja del día, y enfriada inmediatamente a 4 °C para su perfecta conservación.

Tipo de queso

Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de oveja, fermentos lácticos, cuajo, sal, conservantes. Maduración mínima de 35 días.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco-amarillento

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,49	64,19%	1,48%

Características organolépticas

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

FASE BUCAL: En boca se trata de un queso de firmeza media, friabilidad y adherencia bajas, jugosidad media y harinoso. La solubilidad en boca es media.

PERFIL OLFATIVO: Predominan notas de la familia olfativa láctica sobre todo y además vegetal y animal, con notas especiadas.

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

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