

QUESO EMBRUJO DE LA SIERRA SEMICURADO

Especie: oveja

Raza de ganado: Assaf-
Lacaune

Municipio: Colmenar Viejo



Origen

Esta quesería surge por la unión en 2007 de dos familias ganaderas de las zonas de Becerril de la Sierra y Colmenar Viejo, en la Comunidad de Madrid, para transformar la leche de sus ovejas en queso. Recobrando la forma de hacer queso tradicional, mimando cada detalle del proceso desde los pastos del ganado a la receta artesana de sus abuelos para obtener un queso natural y saludable.

Tipo de queso

Queso puro de oveja con leche cruda. Queso de pasta prensada. Cuajada enzimática. Inmersión en salmuera. Curación mínima de 2 meses. Ingredientes: leche cruda de oveja (65% Assaf, 35% Lacaune), fermentos, cuajo animal y sal.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Crema-blanco amarillento

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,59	62,47%	2,28%

Características organolépticas

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

FASE BUCAL: Al masticarlo se aprecia un queso poco firme, de baja friabilidad, de adherencia media, baja jugosidad y harinoso. La solubilidad en boca es media.

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

PERFIL GUSTATIVO: El queso presenta intensidad media de los sabores salado y ácido, baja del sabor amargo y muy baja del dulce. Poco picante.

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