

RULITO DE CABRA VEGA DE SAN MARTÍN

Especie: cabra
Raza de ganado:
Murciano-Granadina
Municipio: San Martín de
la Vega



Origen

VEGA DE SAN MARTÍN es la 5ª generación de una familia con una extensa tradición en la actividad agrícola y ganadera. Cuentan con ganadería propia de cabras de raza Murciano-granadina, lo que permite controlar la calidad de los productos a lo largo de toda la cadena productiva.

Gracias al cuidado de los animales, la ganadería ha obtenido la máxima calificación sanitaria, estando indemnes de brucelosis y tuberculosis. Elaboran los quesos con leche recién ordeñada, y estrictamente controlada. Los análisis sanitarios son realizados habitualmente para poder preservar la máxima calificación sanitaria, y poder así trabajar con leche cruda.

Tipo de queso

Queso láctico afinado. Elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito. Formato tubular en forma de rulo. Peso aproximado de 200 g. El tiempo de afinado mínimo es de 2 semanas.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
4,68	53,37%	0,72%

Características organolépticas

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

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

PERFIL OLFATIVO: Predominan notas de las familias olfativas láctica y animal. Se aprecian notas de las familias vegetal y torrefacta.

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

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

Premios recibidos

Primer premio como mejor queso de cabra. I Feria de Quesos Artesanos de España de la Comunidad de Madrid.