

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. AFUEGA 'L PITU



**D.O.P.:** ORDEN APA/1893/2004, de 7 de junio (BOE del 18)

### RAZAS DE GANADO

Vaca Frisona y Asturiana de los Valles y sus cruces.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Escenario natural entorno a los ríos Nalón y Narcea, junto con la Sierra del Aramo en la Comunidad Autónoma de Asturias.



### ORIGEN

Las producciones lechera y quesera están íntimamente ligadas a la historia de Asturias.

Uno de los quesos asturianos más antiguos es el Afuega'l Pitu, que aparece recogido en la documentación escrita al menos desde el siglo XVIII como moneda de pago de impuestos, nombrándolo como queso de "puñu" o queso de Afuega'l Pitu. Su nombre proviene del bable, quiere decir "ahoga el gañote" pues se pega al paladar y a la faringe.

## TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, altamente láctica y poco enzimática. Prensado levemente por volteo. Pasta Blanda. Queso fresco o madurado, de tierno a semicurado. Elaborado con leche entera pasteurizada de vaca. En los quesos que tengan un período de maduración de 60 días, la leche puede ser cruda.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 5 a 12 cm, Diámetro de la base: 8-14 cm, Peso: 200 a 600 gr.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: máx. 70%, Proteína/ES: mín. 35%, Grasa/ES: mín. 45%, pH: 4.1-5

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos, cloruro sódico. Pimentón en los rojos.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Troncocónica o Globosa irregular.

CORTEZA: Ausencia en los frescos suave y ligera, en los madurados, de color blanco en los frescos o algo amarillento en los madurados. De color naranja en los que llevan pimentón.



Forma Troncocónica

Forma Globosa

### ASPECTO INTERIOR

La pasta es continua, cerrada, sin ojos, laminar, blanda y untable, en los frescos, corta y friable, en los madurados, de color blanco en los frescos y amarillento en los más curados o bien anaranjado rojizo, si se le añade pimentón.



Forma Truncocónica

Forma Globosa

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es poco rugoso, húmedo en los frescos y algo húmedo en los madurados y nada elástico.

#### OLOR

De intensidad media que recuerda a yogur en los frescos y algo láctico en los madurados, a pimentón en los rojos.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso, tiene una firmeza débil, es blando, más firme en los madurados, desmenuzable, tierno y pastoso. Algo adherente, harinoso, húmedo en los frescos y seco en los muy maduros, poco graso.

#### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta de forma suave, no recuerda nuevas sensaciones de las ya descritas para el olor, excepto en los rojos que el aroma a pimentón es más intenso que su olor.

#### SABOR

Ácido, nada salado y algo metálico en los frescos.

#### OTRAS SENSACIONES

Algo refrescante y nada astringente en los frescos y en los muy curados algo picante, algo astringente, y algo ardiente, estas sensaciones serán más acusadas cuánto más maduro esté el queso en los rojos.

#### GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

#### PERSISTENCIA

Algo persistente, menos de 15 segundos, en los frescos y mayor en los rojos.

## D.O.P. ARZÚA-ULLOA



**D.O.P.:** ORDEN DE 26 DE DICIEMBRE DE 1997 (Diario Oficial de Galicia de 9 de enero de 1998)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Rubia gallega, Pardo Alpina y sus cruces.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Municipios de la cuenca del río Ulla en la Comunidad Autónoma de Galicia.



### ORIGEN

La producción de la leche de los quesos de Arzúa-Ulloa desde muy antiguo, está basada en pequeñas explotaciones familiares en las que se lleva a cabo un manejo tradicional del rebaño, en el que todavía hay ejemplares de razas bovinas autóctonas.

La leche producida tiene unas condiciones de calidad óptimas que junto a una larga tradición en la elaboración de este tipo de quesos hacen que por una parte se satisfagan las necesidades de autoconsumo, y por otra, se obtenga un producto de más fácil transporte y mayor duración y valor que la leche, y su venta proporciona ingresos a la economía familiar.

### TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, muy enzimática. Prensado de forma suave (por volteo). Pasta blanda. Madurado, mín. 6 días (Tiernos) y mín 4 meses (Curados). Elaborado con leche de vaca pasteurizada para el Arzúa-Ulloa (Tierno) y cruda o pasteurizada para el (Curado). El elaborado con leche cruda o pasteurizada, procedente de vacas de la propia explotación en su totalidad, se le llamará “Queso Arzúa-Ulloa de Granja” siendo sus características las mismas que las de los Tiernos.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 5-12 cm (Tiernos), 3-10 cm (Curados), Diámetro: 10-25 cm (Tiernos), 12-20 cm (Curados). Peso: 0,5 y 3,5 kg. (Tiernos), 0,5 y 2 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 55% y 35% en los curados, PT/ES: 35%. Grasa/ES mín. del 45% y 50% en los curados  
pH: 5,0-5,5 y 5,1-5,4 en los curados.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, cuajo, cultivos lácticos, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Lenticular o cilíndrica en los tiernos y lenticular o cilíndrica, con cara horizontal superior convexa en los curados.

CORTEZA: Fina, elástica, de color amarillo medio a oscuro, brillante, limpia y lisa en los Tiernos y no diferenciada, de color amarillo muy intenso, brillante y de aspecto grasoso en los Curados.

En ambos casos puede presentarse recubierta de una emulsión plástica antimoho, transparente e incolora.



### ASPECTO INTERIOR

De aspecto brillante, sin grietas, pudiendo presentar algunos “ojos” pequeños, angulosos o redondeados distribuidos de forma irregular, de color uniforme, entre blanco marfil y amarillo

pálido, en los Tiernos y muy compacta, pudiendo presentar escasos ojos, de color amarillo intenso, más pálido en el centro, en los Curados.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto la pasta es lisa, débilmente húmeda y elástica en los Tiernos y algo rugosa, algo seca (en los bordes), nada elástica en los muy Curados.

#### OLOR

De intensidad baja, a mantequilla con matices de vainilla, nata y nuez en los Tiernos y muy intenso, de tipo lácteo, resaltando un fuerte olor a mantequilla ligeramente rancia y sensación olorosa penetrante de picor en los Curados.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder es blanda, poco desmenuzable, tierna y algo harinosa, adherente al paladar, ligeramente húmeda, algo grasa, muy cremosa. algo fundente y soluble, en los Tiernos y es firme, algo friable (se desmenuza), de humedad baja (seca) y de carácter graso alto, en los Curados.

#### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta, de intensidad media, recuerda: a nata y a yogur en los Tiernos y ligeras notas a vainilla y frutos secos en los Curados.

#### SABOR

Ligeramente ácido y poco salado en los Tiernos y poco ácido, algo salado, y levemente amargo en los Curados.

#### OTRAS SENSACIONES

Sobresale una sensación de picor en los Curados.

#### GUSTO RESIDUAL

En los Tiernos a mantequilla y ligeramente amargo y a vainilla en los Curados.

#### PERSISTENCIA

Algo persistente, duración 15 segundos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. CABRALES



**D.O.P.:** ORDEN DE 29 DE JUNIO DE 1990 (BOE de 12 de julio)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Parda alpina, Oveja: Latxa, Cabra: Pirenaica



Fuente MAGRAMA



Fuente MAGRAMA



### ZONA DE ELABORACIÓN

La zona de elaboración comprende el Concejo de Cabrales y algunos pueblos del Concejo de Peñamellera Alta, ambos en la Comunidad Autónoma de Asturias.



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## ORIGEN

Los pastos alpinos de este territorio, han sido tradicionalmente aprovechados en verano por una ganadería, de los pueblos limítrofes de los Picos de Europa, que se compone de rebaños de vacuno, ovino y caprino, al cuidado de su propietario, quien permanece junto a ellos en las majadas donde pastan durante el verano. Estas circunstancias y el alejamiento de los centros de consumo, han favorecido desde tiempo inmemorial la transformación de la leche en queso por los propios pastores.

## TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, ácido-enzimática. Autoprensado, por volteos. Pasta blanda. Elaborado con leche cruda de Vaca, Oveja o Cabra, o bien la mezcla de dos o de los tres tipos de leche del ganado que se alimenta en pastos de montaña. Madurado por mohos en su interior de 2 a 4 meses. La maduración del queso de Cabrales se realiza en cuevas naturales con una humedad elevada.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 7 a 15 cm, Diámetro: 10-25 cm, Peso: 0,750 g y 4 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8 a 5,8, Humedad mín. 30%, Grasa/ES mín. del 45%, Cloruro sódico: máx. 3'5%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, o leche de vaca con leche de oveja y/o cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

Tradicionalmente este queso se envolvía en hojas de plátano, ya no. Actualmente se envuelve en papel de aluminio, que ha de tener unas características especiales: de color verde botella y con las letras DOP Cabrales en toda la superficie.

**FORMA:** Cilíndrica con caras planas que en determinados casos admiten una ligera concavidad. Las caras verticales del queso son rectas o ligeramente convexas.

**CORTEZA:** La corteza es natural, blanda y delgada. Sin grietas ni marcas extrañas. El color que adquiere en las cuevas es pardo anaranjado a grisáceo, y el aspecto al tacto es limoso debido al significativo desarrollo microbiano en el exterior del queso durante la maduración. A veces con crecimientos microbianos que dan una coloración roja o amarilla en determinados puntos.



### ASPECTO INTERIOR

Compacto, algo blando, ligeramente untuoso con zonas de diferente grado de cohesión, con presencia de aureola (zona próxima a la corteza) débilmente marcada dependiendo del grado de maduración.

El color de la pasta presenta una tonalidad blanco marfil, que puede variar en función del tipo de leche que se emplee para la fabricación. Este color debe de ser homogéneo en toda la masa. En toda ella se presentan zonas y vetas verde azuladas debidas al desarrollo del hongo del genero *Penicillium* que debe de crecer en toda la masa del queso por igual. El color es verde-azulado, de claro a oscuro, dependiendo del tiempo de maduración del queso, nunca debe de llegar a negro. No debe de mostrar señales marcadas de pinchado de la masa del queso.

Las características cavidades mecánicas, llenas de moho de color verde-azulado, deben ser la mayoría de pequeño tamaño, inferior a los 0,3 cm. Al estar elaborado con leche cruda, puede presentar en la masa ojos fermentativos, pero estos han de ser poco numerosos a simple vista.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

La pasta al tacto es de rugosidad débil, algo húmedo y nada elástico.

#### OLOR

De intensidad media, penetrante, limpio, agradable, recuerda ligeramente a algo láctico, a cueva natural, a moho. En los más maduros aparecen olores y aromas a especias, a frutos secos (Avellanas, Almendras...), también notas picantes, aunque se mantiene el olor a moho. En algunas ocasiones se detecta un ligero olor a amoníaco en los muy maduros, fruto de su gran maduración.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder tiene una firmeza débil, poco friable, tierno, pastoso, harinoso, ligeramente húmedo, algo adherente al paladar, algo graso, cremoso, fundente y soluble.

#### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta no informa de otros identificadores diferentes de los del olor, aunque a veces pueden identificarse además notas del animal del que procede la leche.

#### SABOR

No muy intenso, equilibrado, ligeramente ácido, correcto de sal y nada amargo.

## **OTRAS SENSACIONES**

Ligeramente picante, ardiente y algo astringente, sensaciones que serán más acusadas cuanto más maduro esté el queso o por la presencia de leches de cabra u oveja.

## **GUSTO RESIDUAL**

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

## **PERSISTENCIA**

Alta, duración más de 30 segundos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. CEBREIRO



**D.O.P.:** ORDEN APA/1559/2005, de 17 de mayo (BOE del 31)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Rubia gallega, Pardo Alpina y sus cruces.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Varios concejos en el Este de la provincia de LUGO. Comunidad Autónoma de Galicia.



### ORIGEN

El origen de este queso está en los primeros monjes que se instalaron en el poblado del Cebreiro (punto de entrada en Galicia del Camino de Santiago para atender en el hospital a los peregrinos). Estos monjes (s. IX) originarios de Francia trajeron la receta de elaboración de este queso. Los datos más antiguos que se conocen del queso o queixo del Cebreiro son del s. XVIII.

## TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, altamente ácida y poco enzimática. Prensado: autoprensado por volteos. Pasta Blanda. Fresco y Madurado (min. 45 días). Elaborado con leche de vaca pasteurizada.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 12 cm, Diámetro: Variable. Peso: 0,3 a 2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,3-5. ES: 50 %. Humedad: inferior al 50%, Grasa/ES mín. del 45%. Cloruro sódico: 0,0-menor de 2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos iniciadores o fermentos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica que recuerda la forma de una seta o gorro de cocinero, con una base cilíndrica de diámetro variable y un sombrero ligeramente más ancho con una altura no superior a 12 cm.

CORTEZA: Ausencia de corteza en los frescos y delgada y sutil en los madurados. De color blanco en los frescos a blanco amarillento en los maduros.



## ASPECTO INTERIOR

Pasta continua sin cavidades, de aspecto laminar, granular, de color blanco en los frescos y blanco hueso en los curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

La pasta al tacto es de rugosidad débil, arcillosa, húmeda en los frescos, untuosa en los curados y nada elásticos en ambos tipos.

### OLOR

De baja intensidad a leche ácida, a yogur.

### TEXTURA EN BOCA

Al morder es blando, desmenuzable, tierno se mastica fácilmente, es pastoso. Algo adherente al paladar, harinoso (partículas finas), húmedo y poco graso. Fundente al paladar.

### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta de forma leve recuerda: a cuajada ácida en quesos frescos y a mantequilla ácida en los maduros.

### SABOR

Es ácido, poco salado, algo metálico.

### OTRAS SENSACIONES

Algo refrescante en los frescos, leve sensación picante en los madurados y algo acre.

### GUSTO RESIDUAL

Recuerda a la leche ácida, a yogur.

### PERSISTENCIA

Poco persistente, dura menos de 15 segundos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. GAMONEDO



**D.O.P.:** RESOLUCION DE 6 DE AGOSTO DE 2003 (Boletín Oficial del Principado de Asturias del 22)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Asturiana de los Valles y Parda Alpina. Oveja: Latxa, Carranzana. Cabra: Pirenaica, Murciano-Granadina.



Fuente MAGRAMA



Fuente MAGRAMA



Fuente MAGRAMA



### ZONA DE ELABORACIÓN

Municipios de Cangas de Onís y Onís, de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## ORIGEN

Los espacios abruptos y montañosos, de la zona de producción de este queso, poco apropiados para la agricultura, ha hecho de la ganadería la actividad económica dominante y desde tiempos inmemoriales, se elabora en el macizo occidental de los Picos de Europa este legendario queso.

## TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, acido-enzimática. Autoprensado, por volteos. Pasta Blanda. Elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra. Ligeramente ahumado. Madurado, mín. 2 meses. La maduración del queso se realiza en cuevas naturales con una humedad elevada.

## VARIETADES

### • Gamonedo del Puerto

Elaborado en las cabañas de los puertos altos de Onís y Cangas de Onís. La leche proviene de razas autóctonas y su elaboración es estacional, limitándose a los meses de primavera y verano.

### • Gamonedo del Valle

Elaborado en pequeñas queserías de las aldeas situadas en las zonas bajas de ambos concejos. Su elaboración se mantiene a lo largo de todo el año.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 15 cm, Diámetro: 10 – 30 cm, Peso: 0,5 y 7 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PH: 4,5 a 6,5, Humedad: máx. 45%, PT/ES: mín. 25%, Grasa/ES: mín. del 45%

## INGREDIENTES

Leche cruda de vaca, o leche de vaca con leche de oveja y/o cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con caras sensiblemente planas.

CORTEZA: Delgada, adquirida durante la fase de ahumado, de color siena tostado, que posteriormente durante su estancia en cuevas al poblarse de hongos adquiere tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.



## ASPECTO INTERIOR

Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño. Color blanco o blanco-amarillento, con leves afloraciones verde-azuladas en los bordes.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

La pasta al tacto es rugosa, algo húmeda y poco elástica.

### OLOR

De intensidad media, a cueva natural, a moho, suaves toques a humo.

### TEXTURA EN BOCA

Al morderlo es firme, desmenuzable, tierno al masticar, entre harinoso y pastoso, según grado de maduración, algo adherente, de granulosidad (forma y tamaño de las partículas al ser tragado) arenosa, como la que presentan algunas peras granulosas, poco húmedo, algo cremoso, algo fundente.

### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta recuerda: levemente a leche de cabra u oveja dependiendo de los % de leche de cada especie que intervienen en el queso.

### SABOR

Ligeramente ácido, algo salado y en ocasiones un toque amargo.

### OTRAS SENSACIONES

Ligeramente picante, algo astringente y algo ardiente en los muy curados.

### GUSTO RESIDUAL

El gusto después de ser tragado es: a avellana, con predominio suave de humo.

### PERSISTENCIA

Moderada, duración 15 segundos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## GAZTAZARRA



### RAZAS DE GANADO

Oveja Latxa.



### ZONA DE ELABORACIÓN

En toda la comunidad autónoma vasca y en la mitad norte de Navarra en la Comunidad Autónoma de Navarra.



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## ORIGEN

Este queso es el resultado del aprovechamiento de quesos frescos o en proceso de maduración que sufren desperfectos de tipo mecánico, que se realiza en el norte peninsular desde tiempos muy antiguos. Su nombre viene de que los quesos que han de aprovecharse se rayan o trocean y se colocan en recipientes en los que hay una parte del queso ya fermentado, "viejo", que ayuda a fermentarlos intensamente a modo de cultivo iniciador y queso viejo en euskera es gaztazarra. Cuando se parte de cuajada fresca, sólo se elabora durante la época de ordeño de las ovejas (de final de invierno a final de julio); cuando se parte de quesos curados la elaboración puede ser en cualquier época del año.

## TIPO DE QUESO

Queso fermentado de media a muy larga curación (mínimo dos meses). Pasta blanda y untuosa. Opcionalmente se puede añadir leche de oveja, agua, o pacharán para suavizar la pasta y darle mayor untuosidad.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Pasta que se presenta en un recipiente de barro o de vidrio de diversas formas y tamaños normalmente pequeños. Peso variable: 0,100 a 0,250 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,4, E.S.:58 %, Humedad: 42 %, Grasa:/ES: 53 %, Cloruro sódico: 2 %.

## INGREDIENTES

Cuajada o queso de oveja, cloruro sódico, leche de oveja, pacharán...

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Pasta contenida en recipientes de diverso material.

CORTEZA: Carece

## ASPECTO INTERIOR

Masa pastosa y untuosa de color beige a amarronado.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Untuosa, algo húmeda, no elástica.

### OLOR

Intensidad alta a:

- Familia animal: subfamilia: oveja, a establo limpio.
- Familia "láctica": subfamilia: queso viejo, a queso pútrido.

### TEXTURA EN BOCA

Nada firme (blando), nada desmenuzable, muy masticable, nada gomoso (entre harinoso y pastoso), adherente, poco granuloso, algo húmedo, graso, algo cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Moderado a:

- Familia "otras": a Pacharán, si fue añadido.

### SABOR

Algo ácido, algo dulce (debido al licor si se añadió), levemente amargo, poco salado y algo humami.

### OTRAS SENSACIONES

Picante, algo astringente y ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

O se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

> 3 segundos.

## D.O.P. IDIAZÁBAL



**D.O.P.:** ORDEN DE 30 DE NOVIEMBRE DE 1993 (BOE de 3 de diciembre)

### RAZAS DE GANADO

Oveja: Latxa y/o Carranzana.



Fuente FEAGAS

### ZONA DE ELABORACIÓN

Las áreas naturales de difusión de las razas ovinas Lacha y Carranzana en Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal en la Comunidad Autónoma Vasca y en la Comunidad Autónoma de Navarra.



### ORIGEN

Sin apenas variaciones, a lo largo de más de ocho mil años, desde el Neolítico, pastores y ovejas han seguido las viejas rutas determinadas por las estaciones: los pastos de altura en primavera, verano y otoño, los valles durante el invierno, a fin de aprovechar un alimento natural que sigue un ciclo inmutable. El resultado de esto y de una cultura tradicional de esta región en la transformación de la leche en queso hace del queso Idiazabal un producto muy estimado por todo el que le llega a conocer. Calidad reconocida en su D.O.P.

## TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Prepresado. Pasta Presada. Madurado: Mín. 2 meses. A veces ahumado. Elaborado con leche cruda de oveja Latxa y/o Carranzana. Si ha sido elaborado con leche cruda procedente de la propia explotación se le puede denominar “Queso de Pastor”.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 8 a 12 cm, Diámetro: 10 – 30 cm, Peso: 1 a 3 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: Máx. 45%, Proteína/ES: Mín. 25%, Grasa/ES: Mín. 45%, Grasa: 33%, pH: 4,9 a 5,5.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Forma cilíndrica, caras horizontales planas, verticales ligeramente convexas. Bordes uniformes, bien redondeados o bien de aristas vivas.

CORTEZA: Corteza dura, lisa, sin agentes extraños, Ligeras señales de los paños utilizados. Ausencia o ligeras marcas de la caja o bandeja donde maduran, en las caras. Color homogéneo, desde el amarillo pálido o el gris blanquecino hasta un pardo oscuro en el caso de los quesos ahumados.



### ASPECTO INTERIOR

Pasta compacta, cerrada, sin ojos o con algunos repartidos al azar, de forma irregular en su mayoría, inferiores a un grano de arroz "corto". Ausencia de grietas. De color homogéneo, variable, desde blanco marfil a amarillo pajizo. Zona próxima a la corteza (cerco) estrecha y algo oscura.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es algo rugoso, algo seco y de elasticidad variable (de débil a media).

#### OLOR

De intensidad media, a la Familia láctica, Familia animal: a cuajo natural, Familia torrefacta: a humo en los ahumados.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso su firmeza es variable (de media a elevada), bastante desmenuzable en los muy curados, masticable, tierna, harinosa. Algo adherente al paladar, de granulosidad variable (de débil a media) de harinosa a arenosa. Nada húmeda. Algo cremosa. Homogénea. Algo fundente y algo soluble.

#### AROMA

No se aprecian sensaciones diferentes a las ya descritas para el olor, salvo notas dulces de cereal.

#### SABOR

Dulce (de intensidad nula a débil). Acido (de intensidad débil a media). Salado (de intensidad media). Ausencia de amargor.

#### OTRAS SENSACIONES

Picante (de intensidad débil a media), apenas astringente, nada ardiente.

#### GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

#### PERSISTENCIA

Moderada (15 a 30 segundos).

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. MAHÓN-MENORCA



Queso Mahón-Menorca Artesano



Queso Mahón-Menorca

**D.O.P.:** ORDEN DE 24 DE JUNIO DE 1985 (BOE de 5 de julio)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Mahonesa o Menorquina y Parda Alpina. Oveja: Menorquina.



### QUESOS AMPARADOS POR LA D.O.P.

Queso Mahón-Menorca y Queso Mahón-Menorca Artesano.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Toda la Isla de Menorca (C.A. Islas Baleares).



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## ORIGEN

En la isla se han encontrado piezas de cerámica datadas sobre el año 2000 a. C. que podrían haber sido usados como utensilios por los ganaderos para la elaboración del queso. Los griegos y los cartagineses ya conocían, consumían y apreciaban los quesos elaborados en Menorca.

Escritos árabes del año 1000 hacen ya referencia a las importantes producciones de quesos. Los archivos de la corona de Aragón también reflejan la importancia de la ganadería menorquina y del queso Mahón en los siglos XV y XVI. Este comercio siguió creciendo y desde el puerto de Mahón iba a lugares importantes del Mediterráneo occidental, por lo que se le llamó queso de Mahón, aunque se realizase en toda la Isla.

## TIPO DE QUESO

De coagulación Enzimática. Pasta Prensada. Madurado: Tierno (21-60 días), Semicurado (2 - 5 meses), Curado (más de 5 meses). Elaborado con leche de vaca, aunque el Reglamento de la DOP, admite un 5% de leche de oveja, cruda o pasteurizada. El elaborado en Queserías Artesanales con leche cruda y recién recogida podrá llamarse Artesano.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 5 a 9 cm. Relación lado/altura 2'0 a 4'0. Peso: 1 a 4 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0-5,4. Humedad: máx. 50%, Grasa/ES: mín. 38% (semigraso). Cloruro sódico: 2,0-2,5%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos, cloruro sódico. Aceite y Pimentón en los pimentonados exteriormente.

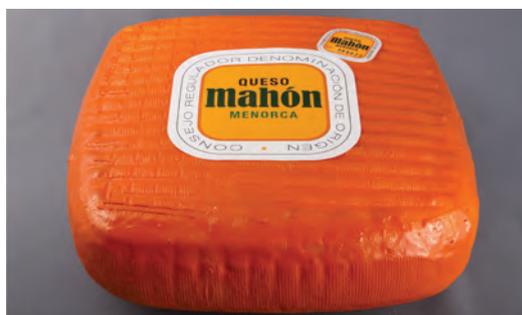
## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Paralelepípedica de cantos y aristas redondeados.

CORTEZA: Poco desarrollada en los tiernos y de color blanco amarillento. De consistencia compacta, lisa, cerrada, untuosa, de color anaranjado en los semicurados y marrón en los curados.



Queso Mahón-Menorca Artesano



Queso Mahón-Menorca

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, de color blanco hueso en los tiernos, marfil amarillento en los semicurados, con pequeños ojos en número escaso (mayor o = a 10) o de forma más o menos redondeada y tamaño guisante (= o menor de 2) irregularmente repartidos. La zona próxima a la corteza o cerco de oscurecimiento en los tiernos menor de 0.5 cm y en los semicurados y curados menor de 1 cm.



Queso Mahón-Menorca Artesano



Queso Mahón-Menorca

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

La pasta al tacto es de rugosidad débil, algo húmeda, un poco elástica en los tiernos. A medida que avanza la maduración estos caracteres cambian y en los curados la pasta será rugosa, seca, y nada elástica.

### OLOR

**TIERNO:** Intensidad suave, recuerdos a leche fresca, mantequilla.

**SEMICURADO:** Intensidad moderada, recuerdos a leche fresca, mantequilla y frutos secos tostados.

**SEMICURADO ARTESANO:** Intensidad moderada-alta, recuerdos a leche fresca, cuero, cuajada y cava de maduración.

**CURADO:** Intensidad moderada-elevada, recuerdos a mantequilla fundida, cuero y avellana tostada.

**CURADO ARTESANO:** Intensidad elevada, recuerdos a cuero, caldo de carne, aceite de oliva y corteza.

### TEXTURA EN BOCA

**TIERNO:** Firmeza débil (blando). Friabilidad muy baja (1 a 2,5). Masticabilidad alta (tierno). Gomosidad media (harinoso). Adherencia muy baja. Granulosidad baja. Humedad (algo).

**SEMICURADO:** Firmeza media (firme). Friabilidad baja (2,0 a 4,0). Masticabilidad media (masticable). Gomosidad baja. Adherencia baja. Granulosidad media. Humedad (poco).

**CURADO:** Firmeza alta (duro). Friabilidad media (3 a 6,5). Masticabilidad baja (menos masticable). Gomosidad nula. Adherencia > baja. Granulosidad > media. Humedad (nada).

## AROMA

**TIERNO:** Intensidad suave, recuerdos a leche y nata, mantequilla, cuajada y puede aparecer la hierba cortada.

**SEMICURADO:** Intensidad moderada, recuerdos a leche, mantequilla, cuajada y puede aparecer la hierba cortada junto con los frutos secos tostados (avellanas).

**SEMICURADO ARTESANO:** Intensidad moderada-alta, recuerdos a leche fresca, cuajada, cuero y puede aparecer el caldo de carne.

**CURADO:** Intensidad moderada-elevada, recuerdo a nata, mantequilla, patata cocida, avellana tostada, cuero y caldo de carne.

**CURADO ARTESANO:** Intensidad elevada, recuerdos a cuero, caldo de carne, aceite de oliva, corteza, frutos secos tostados y madera.

## SABOR

**TIERNO:** Salado y ácido, suave y equilibrado.

**SEMICURADO:** Salado y ácido, moderado y bien equilibrado.

**CURADO:** Salado y ácido, moderado – elevado y equilibrado.

En los quesos artesanos se intensifican los sabores.

## OTRAS SENSACIONES

**TIERNO:** Nada picante, nada astringente, nada ardiente

**SEMICURADO:** Puede aparecer ligeramente la sensación picante y astringente. Nada ardiente.

**CURADO:** Picante y astringente moderados. Nada ardiente.

## GUSTO RESIDUAL

**TIERNO:** Yogurt y caramelo blando.

**SEMICURADO:** Yogurt, caramelo blando y aceite de oliva.

**SEMICURADO ARTESANO:** Yogurt y caldo de carne, si no ha aparecido.

**CURADO:** Aceite de oliva o fruta fermentada, si no han aparecido.

**CURADO ARTESANO:** Corteza, madera o caldo de carne, si no han aparecido.

## PERSISTENCIA

**TIERNO:** Leve, presencia de leche y mantequilla. Menor o igual a tres segundos.

**SEMICURADO:** Moderada, presencia de mantequilla y caramelo. Entre tres y cinco segundos.

**SEMICURADO ARTESANO:** Media, presencia de cuajada y cuero. Entre diez y quince segundos.

**CURADO:** Media-elevada, presencia de mantequilla fundida, aceite de oliva y caldo de carne. Entre quince y treinta segundos.

**CURADO ARTESANO:** Elevada, presencia de caldo de carne y cuero. Mayor de treinta segundos.

## MATÓ



### RAZAS DE GANADO

Cabra Murciano-Granadina y vaca frisona



### ZONA DE ELABORACIÓN

En todos los términos municipales de la Comunidad Autónoma de Cataluña.



### ORÍGEN

Nació del aprovechamiento de la leche sobrante de la venta ambulante, las mujeres de los cabre-ros elaboraban el queso fresco de cabra y el Mató que se vendían a domicilio.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, desuerado por escurrido, prensado leve (autoprensado) por volteos periódicos. Por tanto es de pasta blanda. Fresco. Sin maduración. Elaborado con leche pasteurizada de leche de cabra, de vaca o su mezcla.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Formatos diversos. Peso: variable de 0,100-3 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,3-6,5, E.S.: 30-55%, Humedad: 45- 70 %, Grasa:/ES: 45-55%. Cloruro sódico: 0,0%

## INGREDIENTES

Leche de cabra, de vaca o su mezcla, cuajo.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Formas y tamaños diversos en consonancia con el molde utilizado (semiesfera, troncocónica o globosa).

CORTEZA: Sin corteza definida, a veces grabada por la trama del recipiente de desuerado, de color blanco intenso y brillante.

## ASPECTO INTERIOR

Continuo, cerrado, sin "ojos" de color blanco intenso y brillante.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, untuosa, muy húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad baja a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche del animal de que procede.

### TEXTURA EN BOCA

Nada firme (blando, gelatinoso), nada desmenuzable, muy masticable, gomoso, nada adherente, algo granuloso, húmedo, graso, algo cremoso, homogéneo, nada fundente y algo soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Nada ácido, dulce.

### OTRAS SENSACIONES

Algo refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## D.O.P. PICÓN BEJES-TRESVISO



**D.O.P.:** ORDEN DE 1 DE MARZO DE 1994 (BOE del 8)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Parda alpina, Tudanca. Oveja: Latxa. Cabra: Pirenáica



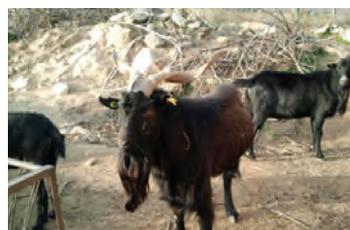
Fuente MAGRAMA



Fuente MAGRAMA



Fuente MAGRAMA



### ZONA DE ELABORACIÓN

Términos municipales de la comarca de Liébana en la Comunidad Autónoma de Cantabria.



## ORÍGEN

La comarca de Liébana, por sus características tanto climáticas como etnográficas, ha estado ligada a la elaboración de quesos desde muy antiguo, como lo demuestran documentos como el Cartulario de Santo Toribio de Liébana que da noticia, el 15 de mayo del año 962, del trueque de un terreno por diversos bienes y siete quesos.

En 1354, en el inventario de los bienes de Santa María de Lebeña, figuran gran cantidad de tributos que recibía en quesos. En el 'Diccionario' de Pascual Madoz (1845), se dan noticias de varios quesos cántabros, entre ellos el de Bejes.

## TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, acido-enzimática. Autoprensado, por volteos. Pasta Blanda. Elaborado con leche cruda de Vaca, Oveja o Cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche que se alimenta en pastos de montaña. Madurado por mohos en su interior mín. de 2 meses. La maduración del queso se realiza en cuevas naturales con una humedad elevada.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 7 a 15 cm, Diámetro: 10 – 25 cm, Peso: 0,750g y 4 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8 a 5,8, Humedad mín. 30%, Grasa/ES mín. del 45%, Cloruro sódico: máx. 3'5 %.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con caras planas que en determinados casos admiten una ligera concavidad.

CORTEZA: La corteza es natural, blanda y delgada. El color que adquiere en las cuevas es pardo anaranjado a grisáceo, y el aspecto al tacto es limoso debido al gran desarrollo microbiano en el exterior del queso durante la maduración. A veces se producen crecimientos microbianos que dan una coloración roja o amarilla en determinados puntos.



## ASPECTO INTERIOR

Compacto, algo blando, ligeramente untuoso con zonas de diferente grado de cohesión, con presencia de aureola débilmente marcada dependiendo del grado de maduración.

El color de la pasta presenta una tonalidad blanco marfil, que puede variar en función del tipo de leche que se emplee para la fabricación. En ella se presentan zonas y vetas verde azuladas debidas al desarrollo del hongo del genero *Penicillium* que debe de crecer en toda la masa del queso por igual. El color del moho es verde-azulado, No debe de mostrar señales marcadas de pinchado de la masa del queso.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

La pasta al tacto es poco rugosa, algo húmeda y de poca elasticidad.

### OLOR

Es intenso a vaca o rebaño, a cueva natural, a moho, en los muy maduros levemente a amoniacado.

### TEXTURA EN BOCA

Al morderlo es ligeramente firme, casi blando, algo desmenuzable, tierno, entre harinoso y pastoso, según maduración, algo adherente al paladar. Un poco arenoso. Ligeramente húmedo. Algo graso. Cremoso. Fundente y muy Soluble.

### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta recuerda: a rebaño de ganado, a cabra, si está elaborado con leche de cabra.

### SABOR

Ligeramente ácido, poco salado y levemente amargo.

### OTRAS SENSACIONES

Ligeramente Picante, ardiente y algo astringente, sensaciones que serán más acusadas cuánto más maduro esté el queso o por la presencia de leches de cabra u oveja.

### GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Alta, mayor de 30 segundos

## QUESAILLA



### RAZAS DE GANADO

Cabra retinta.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Desde la sierra de San Pedro, al norte, a la sierra de Jerez, al sur, comarcas de Alburquerque y Olivenza (Badajoz). En la Comunidad Autónoma de Extremadura



### ORÍGEN

Esta zona de Badajoz posee una larga tradición ganadera, sobre todo de ganado caprino, por lo que se supone que en esta zona la elaboración de queso también sea muy antigua y se corrobora porque en Olivenza existe una “encella” o molde prehistórica de granito para hacer queso.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta, poco ácido y muy enzimática. Prensado suave a mano. Por tanto es de pasta compactada. Salado por frotación de la superficie con sal seca. Maduración en ambiente templado y húmedo con desarrollo de levaduras y bacterias en la superficie del queso (limo). Después de dos meses de maduración se limpian y se conservan sumergidos en aceite de oliva. Elaborado con leche cruda de cabra.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 6-8 cm, Diámetro: 10-15 cm, Peso: 0,200-0,500 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 65-70%, Humedad: 30- 35%, Grasa/ES:50-595, Cloruro sódico: máx. 2%.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Con caras planas y el lateral recto o algo convexo.

CORTEZA: Lisa, sin grabados, pero algo rugosa, remelosa y pringosa, de intenso olor fétido y de color beige anaranjado o puede estar untada de aceite.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, con "ojos" muy pequeños y algunos de origen mecánico irregularmente repartidos. De color blanco mate.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugoso, poco húmedo, nada elástico.

### OLOR

Intenso a:

- Familia animal: subfamilia: rebaño, a cabra.
- Familia animal: subfamilia: carne, a caldo de carne.
- Familia otras: a cueva mohosa, a moho.

### TEXTURA EN BOCA

Firme, semidura, desmenuzable, masticable, nada gomoso, poco adherente, un poco granuloso, apenas humedo, graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, y soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, dulce, algo amargo en los muy proteolizados (muy curados), nada salado, algo a humami.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, y un poco astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

> 15 segundos.

## QUESO AHUMADO DE PRÍA



### RAZAS DE GANADO

Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona. Ovina: Lacha y otras.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Pría de Llanes en la Comunidad Autónoma de Asturias.



### ORIGEN

Este queso nace en 1938 en el pueblo de Pesa de Pría en el Concejo de Llanes en un ambiente familiar y artesano gracias a Juan Inés Blanco, que partiendo de una tecnología de elaboración de queso tradicional, decidió dar el tratamiento de ahumado a los quesos que elaboraba.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática. Prepresado en cuba. Moldeado con uso de paño queso-ro. Presado mecánico suave pero prolongado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado en ambiente húmedo (Tierno-Semicurado). Tras 30-40 días se cepilla para limpiar el moho que se habrá desarrollado y se ahúman con madera de roble y haya. Elaborado con leche pasteurizada de vaca y nata de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 9 cm, Ø: 13 cm, Peso: 1,250 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,1-5,3 E.S.: 50-55%, Humedad: 45-50 %, Grasa:/ES: 45%, Cloruro sódico: < 2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, nata de oveja, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con los cantos redondos.

CORTEZA: Lisa, cerrada, cerosa y ligeramente brillante, de color marrón claro debido al ahumado.

## ASPECTO INTERIOR

Liso y homogéneo cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” desigualmente repartidos. De color blanco amarillento.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, poco húmeda, algo elástica en los tiernos.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia animal: subfamilia: rebaño-ganado de que procede, a vaca, a oveja.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando) el tierno y más firme en el semicurado, nada desmenuzable, muy masticable (tierno), poco gomoso (pastoso), algo adherente el semicurado, nada granuloso, humedad baja en el semicurado, graso, cremoso, homogéneo, fundente y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana a nuez...

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, algo dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en los más madurados, nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un gusto a:

- Familia torrefacta: subfamilia: materia orgánica quemada, a ahumado.

### PERSISTENCIA

Media 15 segundos.

## QUESO ALHAMA DE GRANADA



### RAZAS DE GANADO

Cabra: murciano–granadina



Fuente MAGRAMA

### ZONA DE ELABORACIÓN

Sierras de Loja, Media, Zafarraya, Jayena, Dona y Justiga en la provincia de Granada, Comunidad autónoma de Andalucía.



### ORIGEN

En las sierras de la comarca de Alhama de Granada tradicionalmente ha sido elaborado de manera artesanal en las explotaciones ganaderas y en la actualidad todavía es frecuente la elaboración casera para autoconsumo.

El conocimiento de la elaboración del queso de cabra, se ha transmitido de padres a hijos, siendo el queso de Alhama de Granada uno de los más antiguos de Andalucía.

Hoy en día, mediante cooperativas de ganaderos, se está tratando de impulsar la creación de pequeñas industrias que reaviven la tradicional producción quesera de toda el área.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta ácido-enzimática (de 2 a 4 horas), de prensado no muy intenso (compactado) y salado por frotación en superficie con sal seca.

Con una maduración de 45 a 70 días.

Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 8-10 cm, Diámetro: 12-20 cm. El peso varía entre 1- 2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,7-6,0, E.S.:68 %, Humedad: 32 %, Grasa:/ES: 45 %, Cloruro sódico: 3,0 %.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Con las caras horizontales planas y las laterales rectas o ligeramente convexas.

CORTEZA: Natural, compacta y dura. Presenta en sus caras horizontales los grabados correspondientes al dibujo del entremiso y las verticales a los del cincho. De color amarillo oscuro.

## ASPECTO INTERIOR

La pasta es firme compacta y cerrada, presenta pequeñas oquedades u “ojos” de tipo mecánico, de color blanco hueso a amarillo pálido.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Rugosidad de media a alta según maduración. Humedad: de media a seco en los muy curados.

Elasticidad: Baja

### OLOR

De intensidad media a

- Familia "Animal": subfamilia: a cabra
- Familia "Otros" a humedad de "cueva": mohoso.

### TEXTURA EN BOCA

De firmeza semidura, un poco desmenuzable y en mayor grado los muy curados, masticable, poco gomoso, algo adherente, poco granuloso, apenas humedo, nada graso, cremoso, homogéneo, algo fundente y soluble.

### AROMA

Se intensifican los Aromas caprinos detectados en el olor.

### SABOR

Apenas ácido, algo salado.

### OTRAS SENSACIONES

Ligeramente picante, algo astringente, un poco ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

> 15 segundos.

## D.O.P. QUESO DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA



**D.O.P.:** ORDEN DE 3 DE AGOSTO DE 1998 (Diario Oficial de la Generalidad de Cataluña de 9 de septiembre)

### RAZAS DE GANADO

Vaca Frisona.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de las comarcas de L'Alt Urgell y La Cerdanya en la Comunidad Autónoma de Cataluña.



### ORIGEN

Este queso se produce en las comarcas de L'Alt Urgell y la Cerdanya en los Pirineos Catalanes, zona con clima mediterráneo más húmedo debido a la influencia de la cordillera.

La abundancia de los pastos de los valles de montaña y su riqueza natural, han permitido que la vaca sea la especie predominante y la obtención de una leche de características ideales para la elaboración de un queso y una mantequilla de alta calidad. El queso es la evolución de las producciones en las masías de quesos tiernos, cremosos con agujeros mecánicos, tipo pirineos,

al cual se le cuida la corteza para que se desarrolle de forma natural. Actualmente la Cooperativa del Cadí, única elaboradora de este queso, recoge la leche producida en estas comarcas a unos 120 ganaderos, cuyas explotaciones están apartadas de las rutas más transitadas y que, de otro modo, hubieran tenido dificultad para comercializar su leche. Este queso ha sido durante casi todo el s. XX, comercializado principalmente en Cataluña, costa de Levante y algunas ciudades de Francia.

### TIPO DE QUESO

De coagulación mixta poco ácida y altamente enzimática, pasta lavada y prensado moderado. Pasta prensada (compactada). Siembra de la corteza con fermentos aromáticos específicos de la superficie. Corteza natural lavada. Madurado: mín. 45 días. Elaborado con leche de vaca pasteurizada.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 9 cm, Diámetro: 19,5-20cm, Peso: 2,5 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: Máx. 46%, Grasa/ES: Mín. 50%, Cloruro sódico: 1,5-2,5%. PH: 5,3-5,5.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, superficies horizontales planas y verticales ligeramente convexas.

CORTEZA: Corteza natural, de olor característico desarrollado por los fermentos propios y específicos sembrados en la superficie. Ligeramente húmeda y de color anaranjado. Puede presentar tonos blanquecinos que son apreciados pues indican que la maduración se produjo en condiciones muy favorables.



## ASPECTO INTERIOR

Ojos abundantes, de origen mecánico, pequeños, de forma irregular y distribuidos uniformemente por toda la pasta. Pasta de color crema.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

La pasta al tacto es nada rugosa, apenas húmeda, y elástica.

### OLOR

Intensidad baja de base amoniacal suave, típica de los quesos de corteza lavada.

### TEXTURA EN BOCA

Es firme, nada friable, tierna según su masticabilidad, algo pastosa, nada adherente, por la forma de sus partículas es harinosa, algo cremoso, homogéneo, fundente y algo soluble.

### AROMA

Al masticar el aroma que se detecta recuerda a setas secas, a musgo, a frutos secos tostados.

### SABOR

Equilibrado, ligeramente ácido, correcto de sal. Pueden detectarse amargos suaves y agradables.

### OTRAS SENSACIONES

No presenta sensaciones agresivas (picante, astringente, ardiente).

### GUSTO RESIDUAL

No se detectan nuevas sensaciones diferentes de las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Más de 30 segundos.

## QUESO ANSÓ-HECHO



### RAZAS DE GANADO

Oveja Rasa aragonesa, Churra, Latxa.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Valles pirenaicos de Ansó y de Hecho en la parte noroccidental de la provincia de Huesca y en la zona central (Canfranc y Sallent) del alto Pirineo oscense. En la Comunidad Autónoma de Aragón.



### ORÍGEN

Los valles del Alto Pirineo oscense, tanto los Valles de Ansó y Hecho como en las zonas de Canfranc y Sallent, tienen el clima y la geografía de la alta montaña pirenaica, y un sistema de organización pastoril y de trashumancia y por tanto una cultura y hábitos parecidos a los de otros valles de la zona pero su difícil comunicación entre sí ha servido para que los quesos que elaboran tengan diferencias que les distinguen pese a que tienen formas parecidas de elaboración. Se produce en primavera y comienzos del verano. En la actualidad se elabora también con leche de vaca o con leche de mezcla de oveja y vaca.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (Semicurado a Curado). Elaborado con leche cruda de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8-12 cm, Diámetro: 12-22 cm, Peso: 1,5-4 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3, E.S.: 60-65%, Humedad: 35- 40%, Grasa:/ES: 53-55%, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con caras ligeramente convexas.

CORTEZA: Corteza cerrada y lisa. De color amarillo pálido.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado. De color blanco marfil amarillento a amarillo pajizo, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Un poco rugosa en el semicurado y rugosa en el muy curado, poco húmeda en el semicurado y seca en el muy curado, nada elásticos.

### OLOR

Intensidad alta a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia “animal”: subfamilia: oveja- rebaño, a oveja, a lana limpia.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza muy alta de semidura en el semicurado a dura en el curado, desmenuzable, masticable, poco gomoso, algo adherente, entre arenoso y granuloso según maduración, algo seco, graso, cremoso, nada fundente y poco soluble.

### AROMA

Intensidad media

- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana,

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, nada salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, algo astringente, sensaciones que serán más acusadas cuánto más maduro esté el queso.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.

### QUESO ARRIBES DE SALAMANCA



#### RAZAS DE GANADO

Oveja: no se establece un tipo o cruce de raza. Las predominantes en la zona son: Churra, Castellana, Assaff y sus cruces.



#### ZONA DE ELABORACIÓN

Zona de Las Arribes, situada al noroeste de la provincia de Salamanca de Comunidad Autónoma de Castilla y León.



#### ZONA DE PRODUCCIÓN DE LA LECHE

La zona agraria de Vitigudino (comarcas de La Ramajería, Las Arribes, El Abadengo y Tierra de Vitigudino).

#### ORIGEN

La Asociación Profesional de Industrias Lácteas Arribes de Salamanca, se creó en el año 2000 con el fin de conseguir que el queso Arribes de Salamanca obtuviera un reconocimiento oficial por parte de la Junta de Castilla y León y proteger el método tradicional de elaboración de los maestros queseros de la zona, aprovechando la leche de oveja de los rebaños que pastorean en las Arribes de Salamanca.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de desuerado y prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Con una maduración mínima de 2 meses. Elaborado con leche cruda de oveja con adición de cuajo natural.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10-12 cm, Diámetro: 20-22 cm, Peso: 0,5-3,5kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4.5-5.8, E.S.: Mín. 55%, Humedad: 45%, Grasa:/ES: Mín. 45%, P/ES: Mín. 30%, Cloruro sódico: Máx.4,2%.

### INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico y aditivos autorizados.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Caras superior e inferior planas y el lateral ligeramente convexo.

CORTEZA: Dura, compacta, cerrada, el lateral con presencia opcional de impresiones en forma de zigzag de la "pleita". De color amarillento a beige oscuro aceitoso.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con "ojos" de origen mecánico de 1 a 5 cm desigualmente repartidos. Débil presencia de aberturas que aumentan cuanto más curado esté el queso. De color variable desde el amarillo pálido hasta el amarillo más intenso según avanza la maduración.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa en los tiernos a un poco rugosa en los más madurados, algo húmeda en tiernos y seca en los añejos, elasticidad de moderada a débil según avanza la curación adquiriendo en este momento mayor friabilidad.

### OLOR

Intensidad media a intensa según avanza la maduración a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido en los más jóvenes.
- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a lana limpia.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media en los tiernos y muy firme (algo duro), en los añejos, algo friable en los tiernos y friable en los añejos, masticable, nada gomoso (harinoso), algo adherente, poco granuloso el tierno y algo más los muy curados, poca humedad en los tiernos y nada húmedos (secos) los añejos, de algo graso a graso dependiendo de la edad del queso, algo cremoso, homogéneo, poco fundente y algo soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia lactica: subfamilia: láctico fresco, a leche de oveja, en los más jóvenes.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez, a avellana, en los más madurados.

### SABOR

Ligeramente ácido, correcto de sal, a veces algo dulce en los muy curados.

### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los semicurados que se acentúa en los añejos. Algo astringente en los muy madurados.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas aunque algunas de ellas se intensifican.

### PERSISTENCIA

Duración de media a alta, de 15 a 30 segundos. Según el grado de madurez.

## D.O.P. QUESO CAMERANO



Camerano Fresco



Camerano Semicurado



Camerano Curado

**D.O.P.:** Resolución del 18 de Mayo de 2009

### RAZAS DE GANADO

Cabra: Serrana, Murciano-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces.



### QUESOS AMPARADOS POR LA D.O.P. QUESO CAMERANO

Queso Camerano Fresco, Queso Camerano Tierno, Queso Camerano Semicurado y Queso Camerano Curado

## ZONA DE ELABORACIÓN

Términos municipales de la Rioja Alta, Sierra Rioja Alta, Sierra Rioja Media, Rioja Media y Rioja Baja en la Comunidad Autónoma de la Rioja.



## ORIGEN

Históricamente, el queso Camerano ha estado íntimamente ligado a las tierras de La Rioja. La sociedad camerana y serrana en general, se organizó en torno a instituciones como la Mesta, a actividades como la trashumancia o a una serie de costumbres, folclore, gastronomía..., vinculadas a las tareas ganaderas y pastoriles. Una de ellas fue la elaboración de queso.

En una economía básica de subsistencia y trueque, el queso constituyó un producto esencial para el sustento de las familias de la sierra riojana. Incluso la importancia y valor del queso se refleja también en algunos impuestos que se pagaban a los señores de los Cameros y que se hacían en queso. Como menciona Gonzalo de Berceo en sus "Obras Completas", el queso Camerano está incluido en las vidas de los riojanos desde el siglo XIII. Podemos hablar de un queso con una historia de casi 700 años.

## TIPO DE QUESO

### QUESO FRESCO

Coagulación enzimática, Prensado por volteos, Pasta Blanda, sin Maduración. Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

### QUESO MADURADO

Coagulación poco ácida y altamente enzimática, Prensado moderado (compactado). Pasta Prensada. TIERNO (mín. 15 días de maduración), SEMICURADO (mín. 30 días de maduración) y CURADO (mín. 75 días de maduración). Elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra. El elaborado con leche cruda deberá tener 60 días de maduración.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Dimensiones variables. Peso: Fresco: 200-800 gr., Tierno, Semicurado y Curado: 0,2-1,2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Fresco: Humedad: Máx 60%, Grasa/ES: Mín. 35%, Cloruro sódico: Máx. 1,5%, pH: Mín. 6

Tierno: Humedad: Máx 60%, Grasa/ES: Mín. 35%, Cloruro sódico: Máx. 2%, pH: 4,8-5,5

Semicurado y Curado: Humedad: Máx 50%, Grasa/ES: Mín. 45%, Cloruro sódico: Máx. 3%, pH: 4,9-5,6

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Camerano: forma cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas.

CORTEZA: Fresco: Ausencia.

Tierno: Definida, sin mohos o con algún moho incipiente.

Semicurado: Definida, con mohos externos pardo verdosos

Curado: Definida, con mohos externos pardo verdosos.



Camerano Fresco



Camerano Semicurado



Camerano Curado

## ASPECTO INTERIOR

**PASTA:** Fresco: sin ojos, de textura laminar gelificada, muy húmeda y blanda, de color blanco brillante.

Tierno: de semidura a blanda y sin ojos de color blanco a blanco marfil.

Semicurado: de dura a semidura y con muy pocos ojos o ninguno, de color blanco a blanco marfil.

Curado: firme, dura y con muy pocos ojos o ninguno de color blanco a blanco marfil.



Camerano Fresco



Camerano Semicurado



Camerano Curado

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### CAMERANO FRESCO

#### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, húmeda y nada elástica.

#### OLOR

De poca intensidad que recuerda a leche.

#### TEXTURA EN BOCA

Poco firme, blanda, nada desmenuzable, es tierna, harinosa, nada adherente, húmeda, nada grasa.

## **AROMA**

Al masticar el aroma que se detecta de forma leve es a leche de cabra.

## **SABOR**

Débilmente dulce y correcto de sal.

## **OTRAS SENSACIONES**

No se detectan.

## **GUSTO RESIDUAL**

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

## **PERSISTENCIA**

Poco persistente.

## **CAMERANO TIERNO**

### **TEXTURA AL TACTO**

Ligera rugosidad, humedad moderada y elasticidad media cerca de la corteza y nada elástico en el centro.

### **OLOR**

De poca intensidad que recuerda a cuajada débilmente acidificada, a hierba cortada, a cabra, levemente a cuajo.

### **TEXTURA EN BOCA**

Al morder el queso, es firme en el centro y blando en la zona de la corteza. La textura es: nada desmenuzable, entre tierna y masticable, entre harinosa y pastosa, poco adherente, algo arenosa, algo húmeda, nada grasa. Fundente. Soluble. Cremosa.

## **AROMA**

Al masticar el aroma que se detecta de forma leve es a cabra, a cueva natural, a moho.

## **SABOR**

Débilmente ácido y correcto de sal.

## **OTRAS SENSACIONES**

Nada picante, un poco astringente y algo ardiente.

## **GUSTO RESIDUAL**

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas, a veces puede recordar ligeramente a nueces frescas, a aceite de oliva.

## **PERSISTENCIA**

Menos de 15 segundos.

## **CAMERANO: SEMICURADO Y CURADO**

### **TEXTURA AL TACTO**

Ligera rugosidad, poco húmeda en los semicurados y menor en los curados y nada elástica.

### **OLOR**

De poca intensidad que recuerda a cuajada débilmente acidificada, a hierba cortada, a cabra, algo a cuajo y a moho.

### **TEXTURA EN BOCA**

Al morder el queso, tiene una firmeza alta en los curados. Los semicurados tienen una textura algo desmenuzable, masticable, entre arenosa y harinosa, algo adherente, algo granulosa y más granulosa en los curados, algo seca, nada grasa. Apenas cremosa, nada fundente y poco soluble en ambos.

### **AROMA**

Al masticar el aroma que se detecta de forma leve es: a cabra, a cueva natural, a moho.

### **SABOR**

Débilmente ácido, correcto de sal y levemente amargo.

### **OTRAS SENSACIONES**

Levemente picante, astringente y algo ardiente, sensaciones que serán mas intensas en los curados.

### **GUSTO RESIDUAL**

Recuerda a nueces frescas, a aceite de oliva.

## **PERSISTENCIA**

Menos de 15 segundos en los semicurados y menos de 30 segundos en los curados.

## QUESO CAMPOO - LOS VALLES



### RAZAS DE GANADO

Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona.

Ovina: Lacha.

Caprina: Pirenaica, de los Picos de Europa.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Zona de alta montaña de la Comunidad Autónoma de Cantabria situada en la parte sur de la región, limítrofe con Burgos y Palencia.



### ORÍGEN

Su origen es artesanal y familiar pues es una comarca de gran tradición ganadera y por tanto el queso ha sido siempre un alimento básico de sus pobladores como así lo acreditan documentos antiguos del siglo XV del poeta cántabro Rodrigo de Reinosa. En su capital, Reinosa se instalaron las primeras industrias lácteas españolas.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta muy poco ácida y muy enzimática, desuerado suave y lento y prensado por volteos (Autoprensado). Por tanto es de pasta blanda. Salado en el mismo molde espolvoreando sal granulada.

Madurado (Tierno-Semicurado), en ambiente húmedo por lo que se enmohece ligeramente. Elaborado con leche cruda del ganado vaca, oveja, cabra y sus mezclas, según disponibilidad.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 4-6 cm, Diámetro: 8-10 cm, Peso: 0,5-0,7 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2, E.S.: 63%, Humedad: 37%, Grasa:/ES: 53%, Cloruro sódico: 2,0%.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, oveja, cabra o sus mezclas, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con el lateral un poco convexo, de poca altura.

CORTEZA: Semidura, cepillada, de color amarillo céreo, con algunas manchas de moho fétido y de color beige anaranjado o puede estar untada de aceite.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, homogéneo cerrado, a veces con algunos pequeños "ojos" de origen biológico desigualmente repartidos. De color amarillento.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco húmeda, algo elástica en los tiernos y nada elástica en los semicurados.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero láctico.
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño-ganado de que procede, a vaca, oveja, cabra.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando) el tierno y más firme en el semicurado, algo desmenuzable, masticable, poco gomoso (harinoso), algo adherente el semicurado, de granulosidad media, humedad baja (algo seco) en el semicurado, poco graso, algo cremoso, algo fundente el tierno y nada el semicurado, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a hierba cortada.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, correcto de sal, algo a humami.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en los más madurados y con predominio de leche de oveja o cabra, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un gusto a:

- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana a nuez...
- Familias “Otras”: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, a moho.

### PERSISTENCIA

Media: 15 segundos.

## D.O.P. QUESO CASÍN



**D.O.P.:** Resolución 16 de Febrero de 2009 (BOE de 21 de marzo)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona y sus cruces.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Concejo de Caso, Sobrescobio y Piloña al sur del Principado de Asturias, coincidiendo con el Parque Natural de Redes y su zona de influencia en la Comunidad Autónoma de Asturias.



### ORIGEN

Se desconoce, pero se cree que es uno de los más antiguos de España y del mundo, no solo por las referencias documentales que lo sitúan en el siglo XIV sino por la inusual técnica de amasar la cuajada. Este queso puede ser de origen romano, pues según Plinio, el Caseus luniensis -forma de luna- puede llegar a pesar 500 kilogramos y este queso Casín, que ha llegado a nuestros días, se hace de una forma tan original, única en el mundo, que podría dársele el tamaño que se quisiera mediante refundido y amasado de los quesos en máquinas muy primitivas.

## TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Pasta amasada, desmenuzada y moldeada, proceso que se repite de 3 a 5 veces, alternandolo con períodos de maduración. Elaborado con leche de vaca, cruda y muy grasa.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: de 4 a 7 cm, Diámetro: 10 – 20 cm, Peso: 0,250 a 1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: máx. 43%, Proteína/ES: mín. 35%, Grasa/ES: mín. 45%, pH: 4,7, Cloruro sódico: 2,0%

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrico-discoidal irregular.

CORTEZA: Lisa, tenue, poco definida, ya que, debido a los sucesivos amasados, el exterior y el interior forman una masa compacta y ligada, limpia, seca o ligeramente untuosa. De color amarillo cremoso oscuro, con tonalidades blanquecinas. Presenta en su cara superior motivos florales, geométricos, símbolos o nombres, o el sello propio de cada elaborador.



## ASPECTO INTERIOR

De aspecto brillante, sin grietas, pudiendo presentar algunos “ojos” pequeños, angulosos o redondeados distribuidos de forma irregular, de color uniforme, entre blanco marfil y amarillo

pálido, en los Tiernos y muy compacta, pudiendo presentar escasos ojos, de color amarillo intenso, más pálido en el centro, en los Curados.



### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

#### **TEXTURA AL TACTO**

La pasta al tacto es de rugosidad débil, algo húmeda y nada elástica, es plástica.

#### **OLOR**

De intensidad alta que recuerda algo a ácido láctico, a mantequilla evolucionada.

#### **TEXTURA EN BOCA**

Es firme de semidura a dura en los más maduros, algo friable, masticable, apenas gomoso, algo adherente, la forma y dimensión de sus partículas (granulosidad) tiene un valor medio, poco húmeda, algo seca en los muy maduros, homogénea, algo cremosa en los menos curados.

#### **AROMA**

Al masticarlo el aroma que se detecta recuerda a las sensaciones ya descritas para el olor pero con mayor intensidad.

#### **SABOR**

Es levemente ácido, correcto de sal, algo amargo.

#### **OTRAS SENSACIONES**

Sensación picante, intensa.

#### **GUSTO RESIDUAL**

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

#### **PERSISTENCIA**

Muy persistente, dura más de 30 segundos.

## QUESO CASSOLETA



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciano-Granadina, Oveja: Guirra.



### ZONA DE ELABORACIÓN

En las provincias de Castellón y Valencia.



### ORIGEN

Orígenes comunes al Tronchón por el tipo de molde “cassoleta” de madera de olivo que utilizan. En un principio era elaborado por los pastores de rebaños mixtos de ovejas y cabras de la costa levantina. Actualmente se elabora durante todo el año en distintas queserías de la comunidad Valenciana con leche de vaca y a veces mezclada con leche de cabra y sólo de cabra. Se le denomina “saladito” pues en principio se conservaba para su transporte y venta en salmuera suave y también es conocido como “blanquet” por su color blanco intenso.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Sin maduración, Fresco, Elaborado con leche pasteurizada de cabra, de oveja, o su mezcla.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura y diámetro variable Peso: menor de 0,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,0, E.S.:40 -45%, Humedad. 55 – 60%, M.G./ E.S.: 43%, Cloruro sódico: 2%

## INGREDIENTES

Leche de cabra, oveja o su mezcla, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Similar a un volcán con la base semiesférica.

CORTEZA: Ausencia de corteza, la superficie del queso es lisa, cerrada, limpia, presenta pequeñas grietas o hendiduras, de color blanco.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos “ojos” mecánicos muy pequeños de origen mecánico irregularmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, algo húmeda y un poco elástica.

### OLOR

De intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de la que procede.

### TEXTURA EN BOCA

Blanda, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa, nada adherente, poco granulosa, algo húmeda, poco graso, poco cremoso, bastante homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Nada ácido, algo dulce, nada salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente y refrescante en los frescos.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos

## QUESO CASTELLANO



### RAZAS DE GANADO

El queso tradicional se elabora con leche de las razas ovinas autóctonas, churra y castellana



### ZONA DE ELABORACIÓN

Comunidad Autónoma de Castilla y León



### ORIGEN

Se sabe que desde la Edad Media en esta región eran tan importantes los quesos que se empleaban como moneda de cambio en los negocios entre los habitantes. Esta comunidad posee en la actualidad una materia prima de gran calidad, y en abundancia, ya que es la primera comunidad en cuanto a cabezas de ganado ovino y bovino. Por otro lado es su clima mediterráneo continental, el contraste de su relieve mostrando un contorno montañoso y un interior liso, lo que propicia su diversa vegetación, en ella crecen un sinfín de plantas aromáticas (espliego, tomillo, romero, salvia, hierbabuena, orégano...), cuyos aromas, al ser estas plantas parte de la alimentación del ganado, se transmiten al queso y esto junto a una tradicional forma de hacer el queso, hacen que el queso Castellano tenga unas cualidades peculiares que le distinguen de otros quesos de oveja de coagulación enzimática y de pasta prensada.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Con una maduración mínima de 3 meses. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10 cm, Diámetro 12 - 25 cm, Peso: 1, 2, 3 kg

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3 , E.S.: 64 %, Humedad: 36 %, Grasa:/ES: 53 %, Cloruro sódico: 2 %

## INGREDIENTES

Leche de oveja , cultivos lácticos, en los de leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Caras laterales rectas y sus caras superior e inferior ligeramente convexas.

CORTEZA: Dura, compacta, cerrada, bien grabada, el lateral con dibujos en forma de zigzag, que simulan las marcas que dejaban los antiguos cinchos de esparto por el dibujo o “flor” del entremiso. De color blanco amarillento a beige o café con leche, que irá oscureciendo cuanto más viejo (maduro) sea el queso.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco marfil a amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa en los tiernos y algo rugosa en los más curados, algo húmeda en tiernos y seca en los añejos y todos de baja elasticidad.

### OLOR

Moderado a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido en los más jóvenes.
- Familia “otros”: ciertos matices picantes en nariz, en los de muy larga maduración.

### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso es firme en los tiernos y muy firme, algo duro, en los añejos, algo desmenuzable en los tiernos y desmenuzable en los añejos, masticable, nada gomoso: harinoso, apenas adherente, poco granulosos los jóvenes y algo más los muy curados, poco húmeda en los tiernos a seca en los añejos, de algo grasa a grasa dependiendo de la edad del queso, algo cremosa, homogéneo, algo fundente y algo soluble.

### AROMA

Moderado a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja, a leche de oveja, más intenso en los artesanos, a matices picantes
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana, en los más curados.

### SABOR

Ligeramente ácido, correcto de sal, a veces algo dulce en los muy curados.

### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los semicurados que se acentúa en los añejos.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas aunque algunas de ellas se intensifican.

### PERSISTENCIA

Según el grado de madurez. Duración de 15 a 30 segundos.

## QUESO DE ABREDO



### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona



### ZONA DE ELABORACIÓN

Aldea de Abredo, localidad del concejo de Coaña en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.



### ORIGEN

Es en esta parte del norte asturiano donde pasta la vaca frisona, en un incomparable paisaje de prados y mar. La tradición artesanal quesera de Asturias es amplia y se refleja también en los quesos nuevos actuales que se elaboran según procedimientos artesanales que se pierden en la noche de los tiempos. El queso de Abredo es un queso de hoy con tecnologías de siempre. Elaborado en un caserío situado a unos 4 kilómetros de Coaña y desde donde el paisaje que se divisa, bosques, praderas y al fondo el litoral cantábrico y la apacible villa de Ortiguera, invita a pensar que es el lugar propicio para que este queso haya sido pensado y elaborado por su autor.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática. De pasta lavada, con prepresado en cuba, moldeado con uso de molde y paño quesero. Presado mecánico moderado (compactado) y prolongado, mínimo 14 horas. Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Maduración corta (Mín. 15 días). Elaborado con leche pasteurizada de vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8-10 cm, Diámetro: 11-14 cm, Peso: 0,5-1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0-5,5, E.S.: 54%, Humedad: 46%, Grasa:/ES: Mín.45%, Cloruro sódico: 1,5-2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con las caras superior e inferior planas y el lateral ligeramente convexo.

CORTEZA: Lisa y muy fina de color beige amarillento.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, de color blanco marfil amarillento.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa (lisa), algo húmeda, elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia animal: subfamilia: vaca-rebaño, a vaca.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media (firme), nada desmenuzable, muy masticable (tierna), algo gomosa (pastosa), algo adherente, poco granulosa (harinosa), algo húmeda, grasa, cremosa, homogénea fundente, muy soluble.

### AROMA

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a heno.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, un toque dulce, nada amargo, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve gusto a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a nata dulce.

### PERSISTENCIA

Media 15 segundos.

## QUESO DE ACEHUCHE



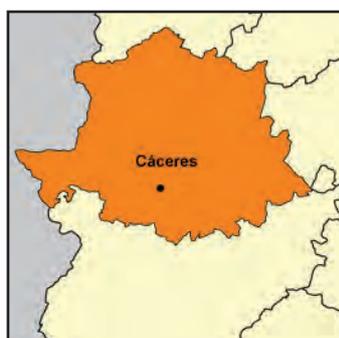
### RAZAS DE GANADO

Cabra del país: murciano-granadina, malagueña, serrana.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Comarca de las Vegas de Coria al oeste de la provincia de Cáceres, limítrofe con Portugal en la Comunidad Autónoma de Extremadura.



## ORÍGEN

Las vegas de Coria tienen una larga tradición en la explotación del ganado caprino y en la elaboración de queso, pues los cabreros aprovecharon la riqueza que les brindaba en entorno para conseguir una fuente de alimento y con la venta de la leche y el queso aumentar sus ingresos económicos. Al ser una zona rodeada de sierras y regada por el río Alagón era una región de buen clima, lluviosa y templada, lo cual permitía y permite que el ganado disponga de buenos pastos, que influyen en la calidad y singularidad de su leche. El pueblo de Acehuche, ubicado en esta región, da nombre a este queso.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación ácido-enzimática, de prensado leve (compactado suave). Por tanto es de pasta blanda compactada. Salado con sal seca, por frotación de la superficie. Madurado: mínimo 3 meses. Durante la maduración se frota la corteza con la mano mojada en agua con sal para favorecer la distribución y el desarrollo de la microflora superficial. Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 4 a 8 cm, Diámetro: 12 a 18 cm, Peso: 0,6 a 1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5 a 6, E.S.: mín. 63%, Humedad: 37%, Grasa:/ES: del 53%, Cloruro sódico: 2'8%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: cilíndrica discoidal con la cara lateral a veces algo convexa

CORTEZA: no homogénea, lisa y rugosa, pegajosa, sin grabados ni dibujos, de color beige anaranjado a ocre-marrón que emite un olor algo fétido, pútrido, consecuencia del desarrollo en la superficie de microorganismos (remelo o morga) que intervienen en su maduración (desde el exterior hacia dentro).



## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil en los más jóvenes y blanco amarillento en los más curados. La zona próxima a la corteza, en los muy maduros, puede estar proteolizada (blanda).



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, un poco húmeda, nada elástica.

### OLOR

De moderado a intenso dependiendo del tiempo de maduración.

- Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cuero.

### TEXTURA EN BOCA

Poco firme, es blando, nada desmenuzable, masticable, nada gomoso, adherente al paladar, nada granuloso, poco húmedo, grasoso, cremoso, homogéneo, algo fundente y un poco soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Apenas ácido, un toque amargo, salado, levemente a humami en los muy curados.

### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los muy curados, algo astringente y algo ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

A proteína evolucionada (proteolizada) y se refuerza la sensación picante que perdura.

### PERSISTENCIA

> 30 segundos.

## QUESO DE ANDALUCÍA DE CABRA



### RAZAS DE GANADO

Cabra: de las razas payoya, malagueña, murciano–granadina, florida.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Las comarcas de la Comunidad Autónoma de Andalucía: Alcornocales, Los Pedroches, Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Guadalteba, Sierra de Cádiz, Serranía de Ronda, Comarca Nororiental de Málaga, Sierra Morena Sevillana, Sierra de las Nieves, Antequera, Guadajoz y Campiña Este de Córdoba, Axarquía y Valle del Guadalhorce.



### ORIGEN

La Comunidad Autónoma de Andalucía es la principal productora de leche de cabra de Europa y el cincuenta por ciento de la producción de leche de cabra de España procede de ella. Por ello no es de extrañar que junto con la tradición tan antigua (restos de utensilios queseros de la Edad de Bronce) de elaborar queso en esta región sean números y afamados sus quesos. La marca Queso de Andalucía de Cabra con Calidad Certificada es uno de los resultados del proyecto de cooperación Patrimonio Quesero Andaluz, al que pertenecen 13 comarcas de Andalucía. El carácter artesanal del proceso de elaboración, los modelos de explotación extensivos y semiextensivos, en los que los animales aprovechan recursos naturales, que proporcionan una gran diversidad de sabores y matices al producto y el cumplimiento de las estrictas especificaciones de calidad, dan como resultado un producto único. Este queso se presenta con dos etiquetados: etiqueta verde, para aquellos elaborados con leche pasteurizada; y etiqueta negra, que identifica los quesos elaborados con leche cruda.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática. Desuerado intenso en cuba. Moldeado, con el uso obligatorio de moldes con dibujo de la pleita y paños queseros. Prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por aplicación de sal a la superficie del queso o por inmersión en salmuera. Maduración de Semicurado a Curado en el caso de ser la leche pasteurizada y Curado si es de leche cruda. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 5-7 cm ó 6-8 cm, Diámetro: 12-14 ó 16-18 cm, Peso: 0,6-0,8 kg y 1,3-1,5kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- QUESO SEMICURADO DE CABRA ELABORADO CON LECHE PASTERIZADA: pH: Mín. 5,2, E.S.: 55%, ES: Mín. 60%, Humedad: Máx. 40%, PT/ES: Mín. 35% Grasa:/ES: Mín. 45%, Cloruro sódico: Máx. 3%.

- QUESO CURADO DE CABRA ELABORADO CON LECHE PASTERIZADA: pH: Mín. 5,2, E.S.: 55%, ES: Mín. 55%, Humedad: Máx. 45%, PT/ES: Mín. 30% Grasa:/ES: Mín. 50%, Cloruro sódico: Máx. 4%.

- QUESO CURADO DE CABRA ELABORADO CON LECHE CRUDA: pH: Mín. 5, E.S.: 50%, ES: Mín. 60%, Humedad: Máx. 50%, PT/ES: Mín. 30% Grasa:/ES: Mín. 50%, Cloruro sódico: Máx. 4%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Natural, cepillada o embadurnada con aceite de oliva virgen extra y grabada con el dibujo de la pleita en la superficie perimetral.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados de leche pasteurizada y de color amarillo claro en los de leche cruda.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco o nada húmeda en los curados, nada elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.
- Familia otras: subfamilia: cueva húmeda mohosa, a moho.
- Familia otras: subfamilia: sustancia acetificada, olor picante en nariz en los curados de

leche cruda.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media (firme), algo desmenuzable el semicurado y desmenuzable el curado, masticabilidad media, nada gomoso, algo adherente, algo granuloso el semicurado y un poco más el curado, algo húmedo el semicurado y nada húmedo el muy curado (seco), graso, algo cremoso, homogéneo, algo fundente, algo soluble.

### AROMA

Intensidad media a:

- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierbas aromáticas en quesos de primavera.
- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a nata, a mantequilla.
- Familia torrefacta: subfamilia: tostado medio, a caramelo blando/ toffe.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ligeramente ácido, un toque dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, algo astringente en el curado de leche pasteurizada. Un poco picante y algo astringente en el curado de leche cruda.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve gusto a:

- Familia afrutada: subfamilia: a granos o frutos secos, a avellana en quesos con mayor tiempo de maduración.

### PERSISTENCIA

Media: 15 segundos en los de leche pasteurizada y mayor en los de leche cruda.

## QUESO DE ARACENA



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Blanca andaluza



### ZONA DE ELABORACIÓN

Serranía de Huelva, provincia de Huelva, Comunidad autónoma de Andalucía.



### ORIGEN

También se le conoce como queso de la sierra de Aracena, de la serranía de Huelva, queso “Sudado”, picón, o añejo de cabra. Su origen se remonta, por lo menos, a la época del dominio árabe, como lo acreditan estudios realizados sobre la agricultura de este período en el que se constata ya la cría de cabras y la elaboración de queso.

Las cabras de la raza blanca andaluza que, aunque son productoras de carne, también lo son de una leche rica en grasa y muy aromática, resultado del aprovechamiento por estos animales del pasto del sotobosque de la dehesa de encinas y alcornoques.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación acido-enzimática, de prensado moderado. Por tanto es de pasta compactada. Salado superficialmente con sal seca.

Madurado como mínimo dos meses, en ambiente muy húmedo, con frotación a menudo de la superficie con las manos (sobándolo), para favorecer que se desarrollen ciertas levaduras y bacterias anaranjadas y mohos blanquecinos que son fundamentales para los cambios de textura, sabor y aromas que se obtienen en este queso, consiguiéndose una corteza remelosa.

Elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 4-6 cm, diámetro: 14-16 cm, Peso: entre 0,7 y 1,3 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,7 a 6, E.S.: 66-73 %, Humedad: 34-27 % M.G/E.S.: 42-49 %, Cloruro sódico: 2'8- 3,5 %.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrico y de caras lisas, algo irregulares.

CORTEZA: Corteza remelosa, pringosa y húmeda, de color ocre anaranjado, y de olor muy intenso, consecuencia del desarrollo espontáneo de una mezcla de levaduras, bacterias anaranjadas y mohos blanquecinos (Remelo o Morga).

## ASPECTO INTERIOR

La pasta es compacta, firme, con algunos pequeños ojos desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa en los más jóvenes, tiernos, a algo rugosa en los más curados, algo húmeda en los tiernos a algo seca en los más maduros, apenas elástica.

### OLOR

Intenso en la corteza.

- Familia “animal”: subfamilia: cabra, a establo, a cuero.
- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado.
- Familia “Otras” : a cueva mohosa, a humedad, a proteína proteolizada, a pútrido.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo blanda, en quesos de invierno y primavera y algo más dura en quesos muy curados, poco desmenuzable, masticable, poco gomoso, algo adherente, apenas granuloso, poco húmeda en los tiernos y algo seca en los muy maduros, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Moderado a:

- Familia “vegetal” subfamilia: hongos, a aromas de setas y notas a pasto, a heno.

### SABOR

Algo ácido, un toque dulce, un poco salado, levemente a humami.

### OTRAS SENSACIONES

Más picante cuánto más maduro, algo astringente, algo ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Entre 15 y 30 segundos

## QUESO DE BABIA Y DE LACIANA



### RAZAS DE GANADO

Cabra Pirenaica.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Los valles de Babia y de Laciana, al norte de la provincia de León de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



### ORIGEN

Los valles de Babia y de Laciana, son valles altos y con una gran tradición ganadera, principalmente caprina y vacuna. La leche de vaca era transformada en mantequilla por las industrias de la zona y con la leche de las cabras se elaboraba queso en las mismas explotaciones en principio para el consumo familiar o para el trueque.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta muy ácida y poco enzimática, desuerado lento por escurrido, Prensado por volteo (autoprensado) . Por tanto es de pasta blanda. Salado: se sala la leche antes de coagularla. Fresco y Madurado. Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 6-8 cm, Diámetro: 15 cm, Peso: 0,5-1,0 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 72%, Humedad: 28 %, Grasa:/ES: del 52%, Cloruro sódico: 1, 8%.

## INGREDIENTES

Leche cruda de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica

CORTEZA: Sin corteza definida en los frescos y rugosa y de color ocre claro o ligeramente verde azulada en los curados.

## ASPECTO INTERIOR

Algo firme continuo y laminar de color blanco en los frescos, compacto con algunos pequeños "ojos" desigualmente repartidos y de color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Lisa, húmeda y apenas elástica, en los frescos. Algo rugosa, algo húmeda y nada elástica en los semicurados.

### OLOR

Intensidad de baja (frescos) a media (semicurados).

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche fresca de cabra en los frescos y un toque a mantequilla en los semicurados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja en los frescos, nada desmenuzable en los frescos a algo desmenuzable en los semicurados, masticabilidad media, nada gomoso en los frescos, algo adherente, nada granuloso, húmeda en los frescos y algo húmeda en los semicurados, algo graso, algo cremosa en los semicurados, homogénea, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, en primavera, a hierba cortada, en los frescos.
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana cruda en los semicurados.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Un poco ácido, un toque amargo, algo salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo refrescante el fresco y levemente picante y algo astringente el semicurado.

### GUSTO RESIDUAL

Familia “animal”: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

### QUESO DE BARROS



#### RAZAS DE GANADO

Oveja: Merina y sus cruces.



#### ZONA DE ELABORACIÓN

Villafranca de los Barros, término municipal de la provincia de Badajoz de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



#### ORIGEN

Sólo de la mejor leche puede proceder el mejor queso, a este convencimiento llegaron los elaboradores de este queso de Barros y por ello en 1999 de entre las ganaderías de la zona seleccionaron aquellas que ofrecían mayores garantías tanto sanitarias como de calidad y pureza. Por otro lado al estar en la zona donde en primavera florece la flor del cardo silvestre *Cynara cardunculus* cuyos pistilos desecados son utilizados como coagulante vegetal de la leche dando al queso su peculiar personalidad, decidieron dejar sus anteriores trabajos y lanzarse a la aventura de hacer un queso de calidad. No podían equivocarse si la ilusión iba acompañada del buen hacer. Y lo lograron.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática obtenida mediante coagulante de origen vegetal, desuerado y prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta compactada en cuanto a la tecnología pero por la intensa proteólisis que puede producirse en su interior, puede resultar una pasta blanda. Salado por aplicación de sal en la superficie. Maduración superior a 60 días. Elaborado con leche cruda de oveja.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: de 4 a 8 cm, Diámetro: 18 – 24 cm, Peso: 0,4-0,7- 1,3 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2-5,9, ES: 50% Humedad: 50 %, Proteína/ES: Mín. 35%, Grasa/ES: 50%, Cloruro sódico: 2%.

### INGREDIENTES

Leche de oveja, coagulante de origen vegetal, (*Cynara cardunculus*), cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Discoidal, con caras horizontales sensiblemente planas y superficie lateral convexa.

CORTEZA: Fina y quebradiza de color amarillo céreo a ocre. Caras horizontales lisas y superficie lateral lisa.

### ASPECTO INTERIOR

Pasta cremosa, a veces casi líquida, con algunos “ojos” brillantes, de origen fermentativo, desigualmente repartidos. De color blanco marfil muy brillante.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, es untuosa en los quesos muy blandos. Algo húmeda. Nada elástica.

### OLOR

Intensidad media, según edad del queso, a:

- Familia láctica:
  - subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
  - subfamilia: láctico fresco, a nata dulce, según la época del año y la edad del queso.
- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a oveja, a lana limpia.
- Familia afrutada: subfamilia: aceite de frutos, a aceite de oliva.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza débil, es blanda, en ocasiones líquida, nada desmenuzable, muy masticable, apenas gomosa (pastosa) en los menos blandos, viscosa, algo adherente, granulosidad muy fina (harinosa), poco húmeda, grasa, muy cremosa, fundente, muy soluble.

### AROMA

Intensidad media a:

- Familia vegetal:
  - subfamilia: hierva, a heno.
  - subfamilia: hierva fermentada, a hierba mojada.
  - subfamilia: hiervas aromáticas, a tomillo, romero, otras..., cuando el ganado pasta.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Apenas ácido, un toque dulce en las muy maduras, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Algo agrio (áspero y picante al gusto), nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve retrogusto amargo producido por el coagulante empleado.

### PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos.

### QUESO DE BENASQUE o Queso del Valle de Benasque



#### RAZAS DE GANADO

Vaca frisona.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

Valle de Benasque, que se encuentra en el extremo nororiental de la provincia de Huesca.



#### ORIGEN

La elaboración de queso en el valle de Benasque tradicionalmente era casera y con leche de oveja y así fue hasta la mitad del siglo XX, en que dejó de realizarse a raíz de que el valle de Benasque se especializase en la producción de leche de vaca.

Pasados unos años ante la excelente calidad de la leche, por su clima propicio y unos excelentes pastos, se recuperó la tradición de hacer queso, elaborando queso tradicional a la antigua usanza pero ahora con leche de vaca, para ello hubo que reconvertir el proceso, y el resultado es un producto con cualidades peculiares, fruto del esfuerzo de un grupo de ganaderos por potenciar un queso de leche de vaca de alta calidad y ya tradicional de la zona.

#### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Elaborado exclusivamente con leche de vaca cruda y entera. Salado por inmersión en salmuera. Madurado: Mín. 60 días.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: Máx: 8 cm, Diámetro: Máx: 15 cm, Peso: 1,5 kg

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: mín. 65 %, Humedad 35 %, Grasa:/ES: 57 %, Cloruro sódico: 1´4 %.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con bordes vivos, bien perfilados.

CORTEZA: Dura y cerrada, de color amarillo pajizo.



## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen biológico, desigualmente repartidos y algunas cavidades de origen mecánico, a veces cerrado, sin “ojos” de ningún tipo. De color blanco marfil a marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugoso, poco húmedo, y algo elástico.

### OLOR

Olor moderado a:

- Familia: Láctica, subfamilia: Láctico fresco, a mantequilla.
- Familia: Animal, subfamilia: Vaca-rebaño, a cuero.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza moderada, poco desmenuzable, buena masticabilidad, apenas gomoso, algo adherente, de granulosidad media, nada húmedo, graso, cremoso, homogéneo, nada fundente y poca solubilidad.

### AROMA

Familia: Vegetal, subfamilia: Hierba, a heno.

### SABOR

Levemente ácido, correcto de sal, un toque a humami, en los más evolucionados.

### OTRAS SENSACIONES

Apenas picante, nada astringente y algo ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

El gusto a heno se intensifica en los quesos jóvenes de primavera.

### PERSISTENCIA

<15 segundos en los menos curados y entre 15 y 30 segundos en los muy maduros.

## QUESO DE BUELLES



### RAZAS DE GANADO

Murciano- granadina.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Municipio de Buelles, del Concejo de Peñamellera Baja de la Comunidad Autónoma de Asturias.



### ORIGEN

Este queso es el resultado de los esfuerzos de un joven cabrero de Buelles que experimentando nuevas técnicas queseras de elaboración, consiguió un queso personalizado.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de desuerado y prensado suave. Opcionalmente de pasta lavada y preensado en cuba. Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (semicurado a curado) en ambiente muy húmedo que propicia un ligero enmohecimiento, que se retira con un cepillado antes de la venta. Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 8-10 cm, diámetro: 12 cm, Peso: 1kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0-5,2, E.S.: 55%, Humedad: 45 %, Grasa:/ES: del 50%, Cloruro sódico: 2'0%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Cerrada, lisa, ligeramente aterciopelada por el moho, de color gris azulado.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado sin "ojos". De color blanco intenso.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugoso, poco húmedo y algo elástico.

### OLOR

Intensidad de leve a media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.
- Familia “otras”: subfamilia: cueva húmeda, a moho.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, poco desmenuzable, masticabilidad media, nada gomoso, poco adherente, poco granuloso, poco húmedo, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia “animal”: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra, a cuero en los muy curados.
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, algo dulce en los muy curados, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, levemente astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.

## QUESO DE BURGOS



### RAZAS DE GANADO

Oveja churra, vaca frisona.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Provincia de Burgos, de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, sobre todo en los alrededores de la capital y en la zona de Briviesca. En la actualidad se elabora en toda España a nivel industrial.



### ORÍGEN

Su origen se centra en la provincia de Burgos de la cuál toma el nombre. Los quesos elaborados con leche de los rebaños de oveja churra, de gran estima por la calidad de su carne y leche, eran llevados al mercado semanal que se celebraba en Burgos, en el cuál los agricultores y ganaderos vendían sus productos. Antiguamente su forma era troncocónica, modernamente es cilíndrica.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, desuerado y prensado suave por volteos (autoprensado). Por tanto es de pasta blanda. Salada la cuajada antes de moldearla o salado exteriormente con sal seca gruesa. Fresco, sin maduración. Elaborado actualmente con leche pasteurizada de vaca, en ocasiones con leche de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: variable, Diámetro: variable, Peso:1-2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,5, E.S.: 40%, Humedad: 60 %, Grasa:/ES: del 50%, Cloruro sódico: 2'0%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, de superficie lisa o grabada por los orificios de salida del suero de los moldes cerámicos, en las caras horizontales, pequeños triángulos dispuestos en forma circular.

CORTEZA: Sin corteza definida, de color blanco.

## ASPECTO INTERIOR

Continuo, cerrado, a veces con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos, brillante, como gelatina y de color blanco.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugoso, muy húmedo, algo elástico y más elástico cuanto más desuerado esté.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de la que procede vaca/oveja.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a hierba fresca (en primavera si ha pastado el ganado).

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando), nada desmenuzable, muy masticable (tierno), gomoso, nada adherente, algo granuloso (los muy desuerados), húmedo (jugoso), algo graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, y nada soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Nada ácido, algo dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## QUESO DE CABRA



### RAZAS DE GANADO

Leche de cabra de diferentes razas, según la zona de elaboración.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio nacional español.



### ORIGEN

El queso de cabra de pasta prensada se elabora tanto en las islas, especialmente Canarias, como en zonas de la Península Ibérica con incidencia significativa de producción de leche de esta especie, destacando la meseta sur.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado, de tierno a curado. Para su conservación la corteza puede ser tratada o cubierta con diferentes materiales autorizados o con pimentón y aceite de oliva. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Dimensiones variables en función de las diversas formas. Peso: 0,5-3 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: Mín. 55%, Humedad: Máx. 45 %, Grasa:/ES:Mín. del 45%, Cloruro sódico: 2%.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Variable en función del proceso y usos de la zona donde se lleva a cabo su elaboración.

CORTEZA: Corteza fina de diferentes presentaciones desde lisa a grabada con la figura de la pleita, de color blanco hueso, amarillo céreo, ocre en los muy curados, o rojo-anaranjado en los pimentonados.



### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco mate, tomando un ligero tono amarillento en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa (tierno) y mayor rugosidad a mayor maduración, algo húmedo (tierno) y algo seco (muy curado), algo elástica (tierno) y poco elástica (curado)

### OLOR

Intensidad de leve a media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche fresca de cabra (tiernos).
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño, a cabra limpia.

### TEXTURA EN BOCA

Firme, desmenuzable, masticable, nada gomoso (harinoso), algo adherente, un poco granuloso, poco húmedo y ligeramente cremoso. Todas estas características aumentan en intensidad dependiendo de su grado de maduración

### AROMA

Intensidad suave a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla, en los tiernos.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.
- Familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos crudos, a avellana.
- Familia “torrefacta”: azúcar tostada, a caramelo, en los más curados.

### SABOR

Algo ácido, algo dulce, y un poco salado.

### OTRAS SENSACIONES

En los muy curados: algo picante, nada astringente y algo ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas para los tiernos y en los curados a:

- Familia “vegetal”: subfamilia: hortalizas, a pimentón, en los curados pimentonados.
- Familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos crudos, a avellana, nuez, cereales.

### PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos.

## QUESO DE CÁCERES



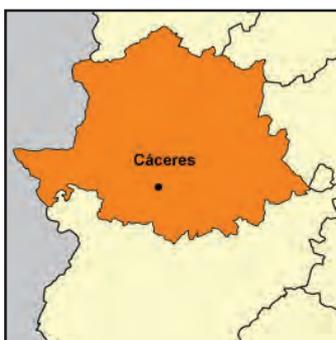
### RAZAS DE GANADO

Tronco Merino y Entrefino, entre otras.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Las zonas de la penillanura Trujillano-Cacereña y la de Vegas de Coria en la provincia de Cáceres de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



### ORÍGEN

Es difícil de establecer los orígenes de este queso pues como otros quesos de Extremadura, de leche de oveja, se coagulaba con coagulante de origen vegetal (pistilos de la flor del cardo), práctica corriente en los países de la cuenca mediterránea desde muchos siglos atrás, actualmente se utiliza cuajo, coagulante de origen animal, para coagular la leche. El proceso de elaboración no ha variado pero las características del queso obtenido difieren de las de los quesos en los que el coagulante es de origen vegetal.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado. Elaborado con leche cruda de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 7-9 cm, diámetro: 12- 22 cm, Peso: 1-1,200 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3, E.S.: 64%, Humedad:36% Grasa:/ES: 53%, Cloruro sódico: 2'3%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: cilíndrica con las caras horizontales lisas y el lateral liso o grabado con el dibujo de la pleita.

CORTEZA: Semidura de color amarillo ceroso, lisa y brillante.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos", de origen biológico y de origen mecánico, desigualmente repartidos. De color blanco marfil en los quesos jóvenes a amarillo pajizo en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco húmeda, algo elástica en los tiernos y apenas elástica en los muy maduros.

### OLOR

Intensidad de media a alta a:

Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a oveja, a cuero.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo desmenuzable, de tierno a masticable, nada gomoso, algo adherente, un poco granuloso, un poco seco en boca, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente y algo soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor en los tiernos y en los maduros se detecta un aroma de intensidad media a la familia "afrutada": subfamilia: granos o frutos secos

### SABOR

Apenas ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Refrescante y algo astringente en los más jóvenes. Picante y algo ardiente en los muy maduros.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos.

## QUESO DE CÁDIZ



### RAZAS DE GANADO

Cabra payoya.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todas las localidades de la comarca agraria de La Sierra de Cádiz (clasificación del Ministerio de Agricultura, 1978), al noreste de la provincia de Cádiz (España) y algunos municipios de la comarca de La Janda.



### ORÍGEN

Tiene una tradición muy antigua, es un queso fresco elaborado de forma artesanal por los cabreros y sus familias en las dehesas con ganado caprino de las sierras de la provincia de Cádiz.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Sin maduración, fresco. Elaborado con leche de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10 a 15 cm, Diámetro: 20-22 cm, Peso: variable de 1,5 a 2,5 kg,

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 58-62%, Grasa/ES Mín.: 45%, pH: 5,7-6,0, E.S.: 38-42% , Cloruro sódico: 1,3-1,8%, M.G./ E.S.: 39-43%

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: cilíndrica, con las caras horizontales planas y marcadas con el dibujo del entre-miso y el lateral grabado por el cincho de esparto.

CORTEZA: Ausencia de corteza, la superficie del queso es de color blanco brillante.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos" mecánicamente desiguales repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, algo húmeda y un poco elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.

### TEXTURA EN BOCA

Algo firme, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa, nada adherente, poco granulosa, algo húmeda, poco graso, algo cremosa en los madurados, bastante homogénea, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

Intensidad media a:

Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra.

### SABOR

Algo ácido, algo dulce, ligeramente salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente y refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos

## QUESO DE CAMPO REAL



### RAZAS DE GANADO

Oveja Manchega, Negra Colmenareña y Rubia del Molar entre otras.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de la comarca de Campiña, situada en el suroeste de la Comunidad Autónoma de Madrid.



### ORÍGEN

En los años cincuenta del pasado siglo un grupo de ganaderos del pueblo de Campo Real se unieron en cooperativa para elaborar queso de oveja al modo tradicional. La técnica y la tradición artesanal se encuentran íntimamente ligados en el proceso de elaboración del queso puro de oveja de Campo Real a ello se une que la comarca de Campiña posee una larga tradición pastoril y los rebaños de ovejas la recorren aprovechando sus pastos.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (mínimo 9 meses). Elaborado con leche cruda de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 12 cm, Diámetro: 22 cm, Peso: 3 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3, E.S.: Mín. 64 %, Humedad: Máx. 36 %, Grasa:/ES: Mín. 45 %, Cloruro sódico: 2'3 %.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con caras horizontales sensiblemente planas.

CORTEZA: Dura, cerrada, natural, cepillada, de color beige oscuro a ocre presentando el grabado del dibujo de la pleita, en la superficie lateral y de la "flor" en las caras planas.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, algo abierto presenta ojos pequeños y algunos más grandes desigualmente repartidos. De color blanco hueso a blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugoso, algo húmedo, nada elástico.

### OLOR

Intensidad media.

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a leche de oveja, evolucionada.
- Otras Familias: cueva mohosa, a moho.

### TEXTURA EN BOCA

Muy firme, semidura, muy desmenuzable en los muy curados, masticabilidad media, nada gomoso, algo adherente, un poco granuloso, nada húmedo (un poco seco), graso, algo cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja-rebaño, a cuero, a cuajo.
- Familia “torrefacta”: subfamilia: azúcar tostado, a caramelo.

### SABOR

Algo ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

- Familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos tostados, a avellana tostada.

### PERSISTENCIA

De 15- 30 segundos.

## QUESO DE COLMENAR VIEJO



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciano-Granadina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Colmenar Viejo municipio situado en la Cuenca Alta del Manzanares, en el este de la sierra de Guadarrama, dentro de la Comunidad de Madrid.



### ORIGEN

La tradición quesera de Colmenar Viejo es muy antigua y es debido a que es una zona tradicionalmente ganadera donde vacas, ovejas y cabras han pastado por sus tierras cubiertas de pastizales, encinas, enebros y plantas aromáticas. Este ganado era explotado por su carne, leche y por supuesto por sus quesos. Numerosas queserías transformaban la leche de las ganaderías y vendían deliciosos quesos de oveja y cabra en la cercana Capital.

Debido a la cercanía a la gran urbe a partir de los años 60 se perdió esta tradicional elaboración de quesos ya que disminuyó la ganadería pues se crearon oficios menos penosos. En los últimos años de la década de los 90 resurgió la producción quesera con un queso novedoso y de producción ecológica que recoge la huella cercana de aquella tradición y recupera todos los valores aprendidos. Las inmejorables condiciones en las que vive el ganado, del que se obtiene la materia prima, permiten obtener una leche de la máxima calidad, ya que se alimenta básicamente de pastizal, encina, bellota, enebro y plantas aromáticas, saliendo todos los días varias horas al campo.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, debida a la acción del coagulante de origen vegetal (*Cynara cardunculus*). Desuerado suave, prolongado, en molde. De prensado ligero (autoprensado). Por tanto tecnológicamente es de pasta Blanda. Salado por inmersión en salmuera. Maduración corta (20 días) con desarrollo en superficie de *Penicillium candidum*. Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 7 cm, Diámetro: 10 cm, Peso: 0,450 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,6, E.S.: 50,4%, Humedad: 49,6%, Proteínas: 19%, Materia grasa: 21%, Grasa:/ES: Mín. 45 %, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, coagulante de origen vegetal, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Ligeramente marcada por el dibujo de los moldes de rejilla.

CORTEZA: Natural, blanda. Enmohecida con moho *Penicillium candidum*, de color blanco mate.



## ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces puede presentar unos pocos y pequeños “ojos” de origen mecánico. De color blanco intenso mate. Los más madurados pueden presentar una zona próxima a la corteza de color beige claro más ancha cuánto más maduros.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, algo húmeda, algo elástica.

### OLOR

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido.
- Familia vegetal: subfamilia: árbol, a tronco de encina húmedo.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo desmenuzable, muy masticable, algo gomoso (pastoso), adherente, granulosidad fina (harinoso), húmedo, un poco graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, soluble.

### AROMA

Intensidad baja a media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: setas, a champiñón. Si se come con corteza.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, un poco dulce, correcto de sal, un suave punto amargo.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente. Refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve gusto que recuerda a:

• Familia vegetal: subfamilia: plantas aromáticas, a romero, tomillo, bellotas, otras..., cuando el ganado pasta en extensivo.

### PERSISTENCIA

Media, mayor de 15 segundos.

### QUESO DE FRESNEDILLA DE LA OLIVA



#### RAZAS DE GANADO

Cabra de Guadarrama.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

Fresnedillas de la Oliva, municipio de la Comunidad Autónoma de Madrid.



#### ORIGEN

En esta área de la sierra existe una datación de la producción quesera a partir de leche de cabra de la raza guadarrameña que queda reflejada en el primer censo de población y de usos y costumbres del Marqués de la Ensenada allá por el año 1750. Posteriormente hay documentos previos a la guerra civil en los años 30 del siglo XX en los que se refleja la producción quesera a nivel doméstico como aprovechamiento de los diferentes rebaños de cabra autóctonas en la zona de Fresnedillas, Robledo, el Escorial... No es hasta principio de los años 90 en los que esta tradición de elaboración de queso para consumo familiar, en las épocas de mayor abundancia de leche, pasa a ser comercializada más allá del ámbito familiar con la puesta en marcha de una quesería artesanal que comienza a elaborar un queso de leche pasteurizada a partir del ganado autóctono de la zona.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática de desuerado y prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta Compactada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (2 meses), con desarrollo de moho *Penicillium candidum* en superficie. Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 14 cm, Diámetro: 17cm, Peso: 1kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 60%, Humedad: 40%, Grasa:/ES: 44,9%, Cloruro sódico: 2,5%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Natural, seca al tacto, enmohecida con moho blanco.



## ASPECTO INTERIOR

Firme, con muy pocos “ojos” de origen biológico, desigualmente repartidos a veces sin ellos. De color blanco hueso.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugoso, poco húmedo, nada elástico.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra limpia.
- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia otras: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, a moho.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media (firme), friabilidad media (desmenuzable), masticabilidad media (masticable), gomosidad baja (algo pastoso), algo adherente, granulosidad media, poco húmedo, poco graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble.

### AROMA

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, nata ácida.
- Familia vegetal: subfamilia: setas, a champiñón, en la zona próxima a la corteza.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada, en primavera.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos crudos, a bellota, cuando el ganado

pasta en extensivo.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Levemente ácido. Correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante. Poco astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Media: 15 segundos.

## QUESO DE GATA-HURDES



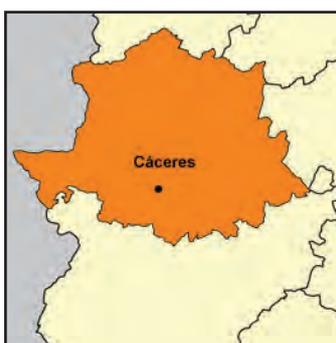
### RAZAS DE GANADO

Cabra de raza retinta.



### ZONA DE ELABORACIÓN

En la sierra de Gata y en la comarca de las Hurdes, al noroeste de la provincia de Cáceres en la Comunidad Autónoma de Extremadura.



### ORÍGEN

La zona de producción está situada en las estribaciones occidentales de la Sierra de Gredos, en plena montaña y posee un microclima templado y lluvioso propicio para el crecimiento de bosques de castaños, alcornocques y encinas, además dispone de zonas de pastos de gran calidad, donde se establece la cabra de raza retinta. Este hecho propicia la elaboración de queso desde tiempos muy antiguos pero su comercialización y consumo se ha realizado siempre en las mismas comarcas donde se elabora, en la actualidad la belleza del entorno y el bien hacer de sus gentes está consiguiendo la apertura social y económica de la zona y por tanto del consumo de este queso.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de prensado suave, ligero (compactado). Por tanto es de pasta blanda compactada. Salado en superficie por frotación con sal seca o por inmersión en salmuera. Maduración, en ambiente fresco y algo húmedo, de tierno a semicurado. Para conservarlo largo tiempo a los 15-20 días se limpia la corteza de la “morga” formada y se sumerge en aceite de oliva. Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 6-8 cm, Diámetro: 12-15 cm, Peso: 0,5-1,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2, E.S.: 62%, Humedad: 38%, Grasa:/E.S.: 56%, Cloruro sódico: 2'3%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica discoidal.

CORTEZA: Lisa pero rugosa y “remelosa” de color beige anaranjado y con olor proteolizado, algo pútrido.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, de aspecto untuoso, con algunos pequeños “ojos” de origen biológico y pequeñas cavidades de origen mecánico, desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco marfil.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa, lisa, algo húmeda, y algo elástica, va perdiendo humedad y elasticidad a medida que el queso está más curado.

### OLOR

Intensidad de media a alta.

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra
- Otras Familias: ligeramente a amoníaco en los muy curados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza algo blanda, nada o poco desmenuzable, muy masticable, tierno, entre harinoso y pastoso, poco adherente, nada granuloso, algo húmedo, graso, cremoso, homogéneo, un poco fundente, y algo soluble.

### AROMA

De intensidad leve y debido a la alimentación del ganado criado en régimen extensivo, a base de pastos naturales, brezo, tomillo, jara, romero, bellota..., a:

- Familia “floral”: subfamilia: flores, a brezo, tomillo, jara, romero...
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos secos, a avellana, a bellota...
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.

### SABOR

Algo ácido, algo salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante en los muy curados y nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten nuevas sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

### QUESO DE GRAN CANARIA



#### RAZAS DE GANADO

Cabra Majorera, Palmera y Tinerfeña, oveja de la raza Canaria (para los elaborados en el noroeste de Gran Canaria) y vaca Canaria (en la actualidad sustituida gradualmente por animales de alta producción lechera).

#### ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de la isla de Gran Canaria, de la comunidad autónoma de las Islas Canarias.



#### ORÍGEN

La isla de Gran Canaria siempre ha estado ligada a la producción de queso pues no en vano es la Isla del Archipiélago canario de mayor consumo de queso y es posible que sea una de las zonas con mayor concentración de miniqueserías del país. Lo variado de su ecosistema, influye en la diversidad de su cabaña ganadera y por tanto en sus quesos, pudiéndose establecer grandes grupos: quesos del Norte, de Medianías del centro, de la Cumbre, de Medianías del Sur y Este insular y los del Sur.

## TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Prensado moderado (compactado). Pasta prensada compactada. Salado superficialmente con sal seca.

Madurado: tierno semicurado y curado. Tradicionalmente los quesos son untados con aceite, gofio, pimentón, harina o ahumados.

Elaborado con leche cruda de cabra, oveja, vaca o sus mezclas.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 9 cm, Diámetro: 15–35 cm, Peso: 1 a 6 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

(según maduración): E.S.: 50-63%, Humedad 37-50%, Grasa/ES: 47-56 %

## INGREDIENTES

Leche de cabra, oveja, vaca, o sus mezclas, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Prácticamente inexistente en los quesos tiernos, de tacto algo untuoso, de color blanco en los tiernos, blanco amarillento en los semicurados y pardo amarillento en los curados. Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con aceite, gofio o pimentón, la corteza presentará un color y aspecto característico, color beige en los untados de gofio, y color rojo en los pimentonados. Presentará las impresiones grabadas de los moldes o pleitas en la superficie lateral y las caras planas marcadas con el de la “pinta” o “quesera” típica.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños ojos regularmente repartidos. De color blanco nieve en los tiernos, a blanco marfil, en los semicurados y marfil más oscuro en los curados. Se aprecia una zona próxima a la corteza o cerco de transición de distinto color y textura, que en los tiernos no existe, sí está presente en los semicurados y curados y aumenta de grosor con la maduración.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

- Tierno: Poca rugosidad, textura fina, un poco húmeda y de elasticidad débil.
- Semicurado: Rugosidad media, menos húmedos que los tiernos y elasticidad débil.
- Curado: Mayor rugosidad, menor humedad superficial, seco al tacto, nada elástico.

### OLOR

- Tierno y Semicurado Intensidad débil a:
  - Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco: a leche del ganado, a mantequilla.
  - Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado: a lactosuero, a yogur.
  - Familia “afrutada”: subfamilia: granos secos, a frutos secos.
  - Familia “afrutada”: subfamilia: frutas transformadas, a frutas fermentadas.
  - Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.
- Curado: Intensidad media, continúan los matices lácticos (leche, lactosuero) que desaparecen pasados los 4 meses. Van surgiendo con intensidad notas más evolucionadas a mantequilla, frutos secos, frutas fermentadas y heno.

### TEXTURA EN BOCA

- Tierno: Firmeza débil, poco friable, tierno, algo gomoso, algo adherente al paladar, granulosidad (fina), un poco húmedo, algo cremoso (los de leche pasteurizada), algo fundente y soluble.
- Semicurado: Firmeza de débil a media, friabilidad menos que media, entre tierno y masticable, poco pastoso, algo adherente, de granulosidad (fina-harinosa), ligeramente húmedo, poco cremoso, algo fundente y soluble.
- Curado: Firmeza de valor medio a alto, friabilidad media, masticable, poco gomosa (harinosa), algo adherente, de granulosidad media, débilmente húmedo, poco cremoso, algo fundente y soluble.

### AROMA

- Tierno: Intensidad de débil a media superando al olor pero no se detectan otros identificadores diferentes a los ya descritos para el olor, aunque predominan: la familia afrutada, notas de acidez cítrica, seguida de la familia láctica.
- Semicurado: Intensidad media. No se detectan otros identificadores diferentes a los ya descritos para el olor, aunque predominan la acidez cítrica de la familia afrutada, seguido de la familia láctica, lactosuero, yogurt. En determinadas ocasiones pueden aparecer notas a la familia vegetal, a heno.
- Curado: Intensidad media a alta. No se detectan otros identificadores diferentes a los ya descritos para el olor, aunque predominan: la familia afrutada, a frutos secos, a aceite y disminuyen las notas cítricas, la familia láctica, a mantequilla, la familia vegetal, a heno, toques a moho.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## SABOR

- Tierno: Ligeramente ácido, correcto de sal, ligeramente amargo.
- Semicurado: Sensación ácida menor, correcto de sal, algo amargo.
- Curado: Débilmente ácido, correcto de sal, levemente amargo.

## OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante, algo astringente y nada ardiente, en los curados

## GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

## PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos según maduración.

## QUESO DE GRAZALEMA



### RAZAS DE GANADO

Cabra Payoya o Montejaqueña, Oveja Merina de Graza.



Fuente MAGRAMA

### ZONA DE ELABORACIÓN

Parque Natural de la Sierra de Graza en la provincia de Cádiz, principalmente en los municipios de Graza, Benaocaz y Villaluenga del Rosario.



### ORIGEN

La Sierra de Graza produce unos excelentes pastos en invierno y primavera debido a su altitud (> 900 m) y elevada pluviosidad, que son la base de la alimentación del ganado caprino (raza payoya) y ovino autóctono (merina graza), que inciden en la calidad de la leche. Siendo en estas estaciones la época de mayor producción de leche es, por tanto, que también lo sea de la elaboración de queso. Por los dibujos muy arcaicos y poco evolucionados de los entremisos de madera, que se empleaban tradicionalmente, se considera que es un queso muy antiguo.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación ácido-enzimática, empleando cuajo de cordero o cabrito de raza payoya, prensado manual (macánico pero suave). Por tanto es de pasta compactada. Salados superficialmente, con sal seca. Con una maduración, en lugar fresco y húmedo, de 3 meses mínimo para los quesos de cabra y mezcla y 6 meses o más para quesos de oveja, durante ella se voltean y se embadurnan con aceite de oliva o manteca de cerdo ibérico, de forma periódica. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja, cabra o mezcla de ambas.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10 cm, Diámetro 12 - 25 cm, Peso: 1, 2, 3 kg

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3 , E.S.: 64 %, Humedad: 36 %, Grasa:/ES: 53 %, Cloruro sódico: 2 %

## INGREDIENTES

Leche de oveja , cultivos lácticos, en los de leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Caras laterales rectas y sus caras superior e inferior ligeramente convexas.

CORTEZA: Dura, compacta, cerrada, bien grabada, el lateral con dibujos en forma de zigzag, que simulan las marcas que dejaban los antiguos cinchos de esparto por el dibujo o "flor" del entremiso. De color blanco amarillento a beige o café con leche, que irá oscureciendo cuanto más viejo (maduro) sea el queso.



### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco marfil a amarillento, en los más curados.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa en los tiernos y algo rugosa en los más curados, algo húmeda en tiernos y seca en los añejos y todos de baja elasticidad.

#### OLOR

Moderado a:

- Familia “lactica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido en los más jóvenes.
- Familia “afrutada”: subfamilia: aceite de frutos, a aceite de oliva en algunas ocasiones.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso es firme en los tiernos y muy firme, algo duro, en los añejos, algo desmenuzable en los tiernos y desmenuzables en los añejos, masticable, nada gomoso: harinoso, apenas adherente, poco granuloso los jóvenes y algo más los muy curados, poco húmedo en los tiernos a seca en los añejos, de algo graso a graso dependiendo de la edad del queso, algo cremoso, algo fundente y algo soluble.

#### AROMA

Moderado a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja, a leche de oveja, más intenso en los artesanos, a matices picantes
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana, en los más curados.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## **SABOR**

Ligeramente ácido, correcto de sal, a veces algo dulce en los muy curados.

## **OTRAS SENSACIONES**

Leve sensación picante en los semicurados que se acentúa en los añejos.

## **GUSTO RESIDUAL**

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas aunque algunas de ellas se intensifican.

## **PERSISTENCIA**

Según el grado de madurez. Duración de 15 a 30 segundos.

## QUESO DE GURIEZO



### RAZAS DE GANADO

Oveja: Carranzana-Gurienzana.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Guriezo y Carranza en el Valle de las Encartaciones en la Comunidad Autónoma de Cantabria.



### ORIGEN

Este queso es el resultado de la necesidad que tenía D. Ignacio Diez-Gutiérrez, distribuidor de la leche que recogía en Guriezo, de dar salida a los excedentes de leche de enero a junio, en los años treinta del siglo XX y de poner en práctica los conocimientos queseros de la zona recibidos de sus mayores. Esto le hizo elaborar quesos de nata con leche del ganado según disponibilidad. Animado por su éxito se atrevió con la elaboración de queso puro de oveja curado. Tras un período de inactividad por diversas causas, en 1945 volvió a reanudar la producción de quesos. En 1962, junto con su familia, hace reformas, amplía y monta una quesería moderna. La fabricación de este queso también la realizan varias queserías artesanales de la zona.

## TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, poco ácida y muy enzimática. Prensado suave moderado. Por tanto de Pasta Compactada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (Tierno a Semicurado). Elaborado con leche cruda de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 6-8 cm, Ø:10- 12 cm, Peso: 0,500-1kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,7, E.S.: 55-60%, Humedad: 40-45%, Grasa:/ES: del 50%, Cloruro sódico: 1,8-2%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con bordes redondeados.

CORTEZA: Lisa, cerosa, aunque en ocasiones puede ser algo rugosa, su color es de crema a amarillo, sin presencia de mohos, en los muy tiernos, y a veces puede tener signos de enmohecimiento en los más madurados.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco húmeda, poco o nada elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de oveja, en los muy tiernos.
- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a lana limpia, en los muy madurados.
- Familia otras: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, levemente a mohoso, en los que presentan enmohecimiento y muy madurados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza, de baja (Tierno), blanda, a media (Semicurado), firme, poco desmenuzable en el muy Tierno y algo desmenuzable en el Semicurado, masticabilidad, de alta a media, nada gomoso, algo adherente, poco granuloso, algo húmedo según edad, graso, algo cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba aromática, a romero, tomillo, a otras hierbas comunes en los pastos de la zona.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ligeramente ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un ligero gusto a:

- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos crudos, a avellana.

### PERSISTENCIA

15 segundos.

### QUESO DE LA ADRADA



#### RAZAS DE GANADO

Cabra Retinta, Verata y sus cruces.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

Municipio de la Adrada en la provincia de Ávila de la Comunidad de Castilla y León situada en las estribaciones del Valle del Tiétar en la vertiente sur de la Sierra de Gredos.



#### ORÍGEN

El origen del Queso de la Adrada, está ligado al esfuerzo y al espíritu emprendedor de un hombre, Rafael Báez Bravo-Murillo, un enamorado del Valle del Tiétar que en el año 1985 apostó por la diversificación de los quesos tradicionales de la región y así emprendió un camino no seguido entonces por muchos queseros, las “pastas lácticas”.

El resultado de su entusiasmo y trabajo es el Queso de la Adrada, muy apreciado en el territorio español y también en el extranjero. Fue un precursor de este tipo de quesos en España y afortunadamente en esta aventura le han seguido muchos queseros, consiguiendo otros quesos lácticos también muy interesantes que hacen que nuestros quesos puedan competir con otros quesos europeos de gran tradición. El mérito de este queso no radica sólo en su tecnología sino que se debe también a la leche empleada, de gran calidad microbiológica y con otras características que le aporta la alimentación del ganado, que pasta en una zona tan soleada y con un microclima muy especial.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta, muy ácida y poco enzimática, conseguida por la adición de una pequeña cantidad de cuajo y fermentos lácticos seleccionados, desuerado cuidadoso como corresponde a una pasta láctica y un prensado largo y por volteos (autoprensado). Por tanto es un queso de pasta blanda. Salado con sal seca superficialmente y pulverizado con esporas de moho *Penicillium roqueforti*, para que durante la fase de maduración, en ambiente muy húmedo, se desarrolle en la corteza y produzca el aroma y gusto tan peculiar que le caracteriza. Elaborado con leche pasteurizada de cabra de impecable calidad bacteriológica.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Largura: 22 cm, Altura: 9 cm, Peso: 1,3- 1,5 kg

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4-4,5, E.S.: 54, Humedad: 46%, Grasa:/ES: 64%, Cloruro sódico: 1,7%.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Tubular alargada y cilíndrica ligeramente aplanada

CORTEZA: Enmohecida, de color gris azulado.



### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, sin cavidades, cerrado, de aspecto laminar. De color blanco intenso a blanco marfil en los más curados. En los muy madurados la zona próxima a la corteza está proteolizada, más blanda que el resto de la pasta, en ocasiones puede llegar a estar licuada y de color beige



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Rugosidad leve, humedad moderada y nada elástico.

#### OLOR

De intensidad media a:

- Familia “láctica”, Subfamilia láctico acidificado, a yogur. Más intenso en los más jóvenes.
- Familia “Otros”, cueva húmeda, a moho.
- Familia vegetal, Subfamilia: frutos del bosque, a champiñón. Más intenso en los más evolucionados.
- Familia animal, Subfamilia: cabra-rebaño, a cabra.

#### TEXTURA EN BOCA

Nada firme: es blando, nada desmenuzable, muy masticable, es tierno: pastoso, adherente al paladar, nada granuloso: harinoso, es algo húmedo en los más jóvenes, poco graso, muy cremoso, homogéneo, fundente y soluble.

#### AROMA

- Familia “vegetal”: Subfamilia: hierba, a hierba cortada, a heno.
- Familia “afrutada”: Subfamilia: granos o frutos secos, a avellana cruda.

#### SABOR

Algo ácido, poco salado, levemente amargo en los muy maduros, cuando se come la corteza.

#### SENSACIONES TRIGEMINALES

Algo refrescante en los menos curados y leve sensación picante en los más madurados.

#### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones nuevas a las ya descritas, pero estas se intensifican después de ser tragado.

#### PERSISTENCIA GLOBAL

> 15 segundos.

## QUESO DE LA BUREBA



### RAZAS DE GANADO

Oveja: Churra, Merina



### ZONA DE ELABORACIÓN

Comarcas de la Bureba y de los Páramos, en la parte nororiental de Burgos de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



### ORIGEN

Es un queso de muy antigua tradición pues lo elaboraban los pastores de la zona desde primavera hasta final de verano. La producción se vendía a afinadores o en los mercados ganaderos de Villadiego, Poza de la sal o Villarcayo. Su forma típica de los moldes troncocónicos de cerámica se mantiene.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, desuerado largo y en molde, prensado suave. Por tanto es de pasta compactada. Salado en salmuera Maduración (varios meses), sin volteos y con enmohecimiento superficial. Para su venta se lava la corteza. Elaborado con leche de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8-12 cm, diámetro: 12-20 cm, Peso: 1-2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,5, E.S.: 74%, Humedad: 26%, Grasa:/ES:46%, Cloruro sódico: 2,3%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Truncocónica o acampanada

CORTEZA: Corteza dura, lisa, cerrada, brillante, de color ocre amarillento.

## ASPECTO INTERIOR

Prieto, continuo, friable (desmenuzable), con algunos pequeños “ojos” desigualmente repartidos. De color beige amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Rugoso, seco, poco elástico.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a leche de oveja evolucionada.
- Familia “animal”: subfamilia: oveja-rebaño, a cuero.

### TEXTURA EN BOCA

De firme a semiduro, desmenuzable, masticabilidad media, nada gomoso, adherente, granuloso, algo seco, graso, algo cremoso, homogéneo, poco fundente, y algo soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, un toque amargo, algo salado, algo a humami en los muy curados.

### OTRAS SENSACIONES

Ligeramente picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

De intensidad baja a:

- Otras Familias: subfamilia: cueva mohosa, a moho.

### PERSISTENCIA

< 30 segundos.

### QUESO DE LA CALAHORRA



#### RAZAS DE GANADO

Oveja Segureña, Montesina.



#### ZONA DE ELABORACIÓN

Todas las localidades de las comarcas agrarias de Guadix y Baza al noreste de la provincia de Granada, y algunos municipios de la comarca de Iznalloz, en la Comunidad Autónoma de Andalucía.



#### ORÍGEN

Es uno de los escasos quesos de oveja andaluces, surge en una región donde predomina la cabra, aunque con el transcurso del tiempo los ganaderos con rebaños mixtos comienzan a elaborarlos empleando mezcla de leche de ambas especies. Posiblemente haya que buscar la explicación de esta variedad tradicional en el origen castellano de los colonos que repoblaron esta zona a partir del siglo XV.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, desuerado y prensado moderado (compactación). Por tanto es de pasta compactada. Salado en superficie por espolvoreo de sal. Madurado (semicurado a curado). Elaborado con leche cruda de oveja, principalmente, mezclada con algo de leche de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La altura será la cuarta parte del diámetro. Peso: 1,5-2,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,6-6,2, E.S.: 65-75%, Humedad: 25-35 %, Grasa:/ES: del 45-50%, Cloruro sódico: 2,5-3%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con las caras planas grabadas muy decorativamente por el dibujo del “entremiso” y el lateral grabado por el “cincho” de esparto.

CORTEZA: Corteza, dura, algo pringosa, con los dibujos muy característicos, bien grabados, de color marrón parduzco.

## ASPECTO INTERIOR

Abierto, presentando numerosos “ojos”, regulares e irregulares, de origen mecánico, desigualmente repartidos. De color blanco hueso a blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, algo húmeda, algo elástica.

### OLOR

Intensidad leve a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo desmenuzable, masticabilidad media, algo gomoso (semicurado), algo adherente, poco granuloso, poco húmedo (semicurado) algo seco (curado), graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja-rebaño, a oveja.
- Familia “afrutada”: subfamilia: a granos o frutos secos, a avellana, nuez...

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, un poco salado y algo a umami en los más proteolizados.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante (semicurado) a algo picante (curado), algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Mayor de 15segundos.

## QUESO DE LA GOMERA



### RAZAS DE GANADO

Cabra majorera, palmera, tinerfeña y oveja canaria.



### ZONA DE ELABORACIÓN

La isla de la Gomera. En la Comunidad Autónoma de Canarias.



### ORÍGEN

La isla de la Gomera tiene una elevada pluviosidad que permite un aprovechamiento de los verdes pastos, de la meseta central y de los barrancos que la rodean casi todo el año, y una importante ganadería extensiva de rebaños mixtos de cabras y ovejas así como una producción lechera y quesera. Sus pastos cuentan con una gran variedad de especies vegetales, muchas de ellas endémicas, que en gran medida son las responsables de la riqueza aromática que poseen sus quesos.

### TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Prensado intenso. Pasta Prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado 5 meses mínimo. Elaborado con leche cruda de cabra y en ocasiones mezclada con leche de oveja. Los quesos podrán ser ahumados a la semana de ser obtenidos de acuerdo con la práctica tradicional, utilizando ramas verdes de jara y/o leña de brezo y/o tabaiba.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8 a 12 cm, Diámetro: 10 –15 cm, Peso: 1-2 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3, E.S.: 70 %, Humedad: 30 %, Grasa/ES: 50-55 %. Cloruro sódico: > 1,5 %

### INGREDIENTES

Leche de cabra y de oveja, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Dura, lisa, algo pringosa y limosa, de color superficie lateral lisa y las caras superior e inferior grabadas con ranuras anchas en forma de espiga. De color ocre amarillento y aspecto brillante. Los ahumados, pueden presentar distintas tonalidades pardas oscuras, pudiendo aparecer bandas de distinta intensidad.

### ASPECTO INTERIOR

Cerrado sin “ojos”, con aspecto friable y laminar, de color amarillo pajizo.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, de algo seca a seca, nada elástica.

### OLOR

Moderado a

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero, a frutos secos, a heno, a cuajo.
- Familia “animal”: subfamilia: cabra-rebaño, a cuero, a establo limpio.
- Familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos, a avellanas, nueces.

### TEXTURA EN BOCA

Firme, casi duro, bastante desmenuzable, masticable, nada gomoso, adherente al paladar, granulosidad media, muy poco húmedo: seco en boca, graso, nada cremoso, homogéneo, poco fundente, algo soluble.

### AROMA

Levemente a:

- Familia “torrefacta”: subfamilia: leña quemada, a ahumado.

### SABOR

Débilmente ácido, algo salado, levemente amargo.

### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante y algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos.

## QUESO DE LA MESTA



### RAZAS DE GANADO

Vacas, ovejas y cabras de diferentes razas, según la zona de elaboración.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio nacional español.



### ORÍGEN

Ante la necesidad de regular los quesos de mezcla de las tres especies vaca, oveja y cabra dentro del territorio español, ya que reúnen características bien diferenciadas y han alcanzado entidad suficiente, pareció oportuno dictar normas de composición y características específicas y así en julio de 1987 se publicó una norma de composición y características específicas para el queso Hispánico. Orden de 9 de julio de 1987 (Ref. BOE-A-1987-16728).

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática. De prensado intenso, por tanto es de pasta prensada. Salado en seco o por inmersión en salmuera. Madurado: mínimo 30 días si la leche es pasteurizada y 60 si es cruda. Para su conservación puede ser sumergido en aceite de oliva o mediante parafinado o plastificado de la corteza, o envasado al vacío, bajo película extensible de material macromolecular. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja (mínimo 75%) y leche de vaca (mínimo 15%) y opcionalmente leche de cabra (máximo 5%).

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: Máx. 12 cm, Diámetro: Máx. 22 cm, Peso: 2-3,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 55 %, Humedad: 45 %, Grasa: 27,5 %, Grasa:/ES: Mín. del 50 %, Cloruro sódico: 2'0 %.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, vaca, opcionalmente hasta un 5 % de cabra, fermentos lácticos, en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica

CORTEZA: Dura, seca y lisa, de color amarillento, si no se eliminan los mohos de su superficie, la coloración de la corteza puede presentar otras tonalidades, que en un proceso de oscurecimiento lleguen hasta el negro verdoso, a veces recubierta con parafina, cera o plástico o envuelta en una película extensible de material macromolecular, en ocasiones, embadurnada con aceite de oliva.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, de color blanco marfil a blanco marfil amarillento en los más curados, a veces con "ojos", regular e irregularmente repartidos, en número variable, de forma esférica, alargada o irregular y como máximo, del tamaño de un guisante, de aspecto mate o brillante si son esféricos.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Rugosa, húmeda, poco elástica.

### OLOR

De intensidad media-alta

- Familia "láctica": subfamilia: láctico acidificado: a lactosuero, en los tiernos.
- Familia "animal": subfamilia: vaca, oveja y/o cabra, a cuero, en los curados.
- Familia "otras": cueva mohosa, a moho en los curados.

### TEXTURA EN BOCA

Firme, poco desmenuzable el tierno y mucho el muy curado, masticable, nada gomoso, algo adherente, nada granuloso el tierno y más el muy curado, algo húmedo el tierno y un poco seco el viejo, graso, algo cremoso el tierno, homogéneo, nada fundente, y muy soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor, pero pueden acentuar su intensidad en la boca.

### SABOR

Levemente ácido, correcto de sal, un toque dulce en los muy maduros.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, en el muy rico en oveja y muy maduro, y algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

A Familia "afrutada": subfamilia: frutos secos, a avellana.

### PERSISTENCIA

> 15 segundos.

## QUESO DE LA MONTAÑA DE LEÓN



### RAZAS DE GANADO

Asturiana, Pardo-Alpina, Frisona.



### ZONA DE ELABORACIÓN

En la cabecera alta del río Sella en los municipios de Oseja y Soto de Sajambre, al noroeste de la provincia de León en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



### ORIGEN

Este queso nace con el objetivo de convertirlo en el queso autóctono de León. Un queso elaborado a partir de leche de vaca cruda que aspira a alzarse con la calificación de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Un primer paso será solicitar la marca de garantía para poder comercializar este producto que recrea un antiguo queso típico de la montaña leonesa y cuyo proceso de elaboración ha sido estudiado por el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta, muy ácida y poco enzimática, de desuere suave, delicado, ligero prensado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por aplicación en las caras planas de sal granulada. Madurado (Tierno a Semicurado) en ambiente algo húmedo. Elaborado con leche cruda de vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 4-6 cm. Ø: 10-12 cm. Peso: 0,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 70%, Humedad: 30%, Grasa:/ES: 51%, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Rugosa, y algo “remelosa” pegajosa de color amarillo pajizo con tintes verdes aterciopelados debido al moho ambiental del lugar donde madura.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos. De color amarillo tenue.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco húmeda en los semicurados, nada elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a yogur, a lactosuero acidificado.
- Familia animal: subfamilia: vaca-rebaño, a vaca.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada en los más jóvenes.
- Familia otras: subfamilia: sotobosque húmedo, a champiñón.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza de media a alta (semiduro), desmenuzable, masticabilidad media, algo gomoso (pastoso), algo adherente, poco granuloso, poco húmedo, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: hierbas aromáticas, a romero, tomillo...

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, ligeramente amargo, poco salado.

### OTRAS SENSACIONES

Apenas picante en los más madurados. Algo astringente, algo refrescante los muy tiernos.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un gusto que recuerda a:

- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez.

### PERSISTENCIA

15 segundos.

### QUESO DE LA NUCÍA



#### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciano-Granadina, Oveja: Guirra.



#### ZONA DE ELABORACIÓN

Provincias de Valencia y Alicante.



#### ORÍGEN

Es un queso no muy antiguo que comenzó a elaborar un quesero del pueblo de La Nucía en la provincia de Alicante y tuvo la idea de usar como molde para desuerar la cuajada y darle forma, una huevera, quedando grabado su entramado metálico en forma de rombos. Actualmente los moldes de acero inoxidable que ahora se usan, mantienen el dibujo de este grabado.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado suave (autoprensado). Por tanto es de pasta blanda. Salado por inmersión en salmuera. Sin maduración, Fresco. Elaborado con leche pasteurizada de cabra, de oveja, o su mezcla parcialmente desnatada.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura y diámetro variable. Peso: 1-2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,4 - 6,5, E.S.: 40%, Humedad. 60%, M.G./ E.S. Mín: 30%, Cloruro sódico Máx.: 1%

## INGREDIENTES

Leche de cabra, oveja o su mezcla, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Truncocónica.

CORTEZA: Ausencia de corteza, la superficie del queso es ondulada en forma de rombos, limpia y de color blanco.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, continuo, gelatinoso sin ojos, cerrado. De color blanco.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugoso, húmedo y elástico.

### OLOR

De intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de la que procede.

### TEXTURA EN BOCA

Blanda, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa, nada adherente, granulosidad fina, húmeda: jugosa, poco grasa, poco cremosa, bastante homogénea, fundente, y soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo dulce, nada salado y levemente ácido.

### OTRAS SENSACIONES

Refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## QUESO DE LA PERAL



### RAZAS DE GANADO

Vaca frisona.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Parroquia de San Jorge de la Peral del Concejo de Illas en la zona central de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias



### ORÍGEN

En Asturias desde muy antiguo hay tradición de elaborar quesos de pasta azul, en los últimos tiempos se han desarrollado otros quesos azules distintos de los históricos Cabrales y Gamonedo, entre los que se encuentra el Queso de la Peral que ya se considera un clásico. Este queso fue creado por un quesero de Brañes (Oviedo), Antonio León Álvarez (1880-1986), a principios del siglo XX.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de prensado por volteo (auto-prensado). Por tanto es de pasta blanda con enmohecimiento interior (desarrollo de *Penicillium Roqueforti*), salado en superficie por frotación con sal seca y con una maduración mínima de dos meses volteándole periódicamente. Elaborado con leche de vaca pasteurizada con adición de nata de lactosuero de oveja.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 11 cm, diámetro, 22 cm (siempre el doble de la altura). Peso variable: 1, 2, y 3 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,5, E.S.: 56%, Humedad: 44%, Grasa:/ES: 59%, Cloruro sódico: 2'3%.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, nata de lactosuero de oveja, cultivos lácticos, esporas de moho (*Penicillium Roqueforti*), cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, caras horizontales planas.

CORTEZA: Sin corteza definida, superficie grasa, untuosa, pegajosa, de color blanco amarillento.



### ASPECTO INTERIOR

Consistencia untuosa aunque con diferente grado de cohesión, presentando pocas y pequeñas oquedades “ojos” o galerías repartidas desigualmente, donde se desarrolla el moho de color azul verdoso o compacta y sin ojos mecánicos pero con pequeñas grietas, frágil y de aspecto laminar. De color blanco amarillento, con vetas de color azul-verdoso más o menos desarrolladas.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**TEXTURA AL TACTO:** Rugosidad: leve, Humedad: media, Elasticidad: nula.

#### OLOR

Moderado a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido.
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño-vaca, a establo limpio
- Familia Otros: cueva húmeda-mohosa: a moho, en los muy curados levemente amoniacal.

#### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media: semiblando, algo friable: se desmenuza, buena masticabilidad: tierno, nada gomoso: pastoso, algo adherente al paladar, algo granuloso, levemente húmedo, graso, cremoso, heterogéneo, fundente y soluble.

#### AROMA

En los muy curados, moderadamente a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja, un toque a leche de oveja.
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos secos, a almendra.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a hierbas aromáticas.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## **SABOR**

Ligeramente ácido y levemente salado, en los muy curados un toque amargo.

## **OTRAS SENSACIONES**

Algo picante, algo astringente.

## **GUSTO RESIDUAL**

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

## **PERSISTENCIA**

> 15 segundos.

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. QUESO DE LA SERENA



**D.O.P.:** ORDEN DE 14 DE ABRIL DE 1993 (BOE del 27)

### RAZAS DE GANADO

Oveja: Merina



### ZONA DE ELABORACIÓN

La Comarca de La Serena, al noroeste de la provincia de Badajoz, en la Comunidad Autónoma de Extremadura.



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## ORIGEN

Se tiene conocimiento de la existencia de este queso ya en la Edad Media porque hay constancia que se gravaba con impuestos. Una de las causas de que los ganaderos iniciaran la elaboración masiva de quesos en esta zona, es la caída del precio de la carne de los corderos de las ovejas merinas. Pasó de ser un complemento de la economía familiar a convertirse en la principal fuente económica. Así los ganaderos descubrieron que las ovejas podían dar además de carne y lana, un queso de excelente calidad.

Posteriormente hay numerosos escritos que acreditan la fama y calidad de este queso que ha llegado hasta nuestros días y ha sido reconocida con la concesión de la Denominación de Origen Protegida.

## TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Coagulado con coagulante de origen vegetal, proveniente de las flores desecadas del cardo *Cynara Cardunculus*. Prensado moderado (compactado). Pasta Blanda. Salado a mano por frotación con sal de la superficie del queso. Madurado: Mín. 60 día. Elaborado con leche de oveja cruda.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 4 a 8 cm, Diámetro: 18 – 24 cm, Peso: 0,330 a 2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

(según maduración): Humedad: Máx. 50%, Proteína/ES: Mín. 35%, Grasa/ES: 50%, pH: Mín. 5,2 y Máx. 5,9, Cloruro sódico: Max. 2%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, coagulante de origen vegetal (*Cynara Cardunculus*), cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Discoidal, con caras horizontales sensiblemente planas y superficie lateral convexa.

CORTEZA: Semidura en los tiernos y dura en los añejos. Caras horizontales lisas y superficie lateral lisa o con el grabado de la pleita o molde. De color amarillo céreo a ocre.



### ASPECTO INTERIOR

De blanda a semidura, de color blanco marfil en los tiernos y a amarillo céreo en los más maduros, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es untuosa en los quesos muy blandos y nada rugosa. Algo húmeda. Nada elástica.

#### OLOR

De intensidad media según edad del queso que recuerda, a la familia láctica a yogur, a nata dulce, según la época del año y la edad de maduración del queso, a la familia animal, a leche de oveja, a la familia vegetal, a heno, a hierba mojada...

#### TEXTURA EN BOCA

Firmeza débil, blanda incluso líquida, más o menos firme en los Añejos, nada desmenuzable, viscosa, tierna y pastosa en los menos blandos, algo adherente, harinosa, poco húmeda, de grasa a muy grasa en los muy maduros. Cremosa. Soluble

#### AROMA

De forma suave a más intenso, según maduración, recuerda a las características ya descritas en el olor y a mantequilla...

#### SABOR

Algo ácido, nada salado y algo amargo a muy amargo, según edad del queso.

#### OTRAS SENSACIONES

Poco astringente, nada ardiente y nada picante.

#### GUSTO RESIDUAL

No se detectan nuevas características a las ya descritas.

#### PERSISTENCIA

Media, menos de 15 a 30 segundos según tiempo de maduración.

### QUESO DE LA SIBERIA



#### RAZAS DE GANADO

Cabra Verata.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

En la Comunidad Autónoma de Extremadura, en la Comarca de la Siberia, en el extremo nororiental de la provincia de Badajoz, limítrofe con Cáceres, Toledo y Ciudad Real.



#### ORÍGEN

Queso citado con el nombre de Queso de Castiblanco en 1894 en la obra de Ángel Muro “el Practicón” como uno de los quesos españoles de cabra más importantes y genuinos. Oficialmente será reconocido luego como queso de la Siberia. La Siberia es una comarca árida, de clima continental extremo, inviernos duros y fríos y veranos calurosos y secos, donde los rebaños de cabras aprovechan los barbechos, las rastrojeras y el pasto espontáneo. En estas condiciones duras se impone un pastoreo extensivo y un solo ordeño diario y una producción muy pequeña de leche pero rica en grasa y aromas, en invierno y verano. Estas circunstancias se ven reflejadas en los quesos que se obtienen de ella.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de prensado suave y prolongado (compactado). Por tanto es de pasta blanda compactada. Salado por la aplicación superficial de sal seca. Maduración: de tierno a curado, a los 30 días puede sumergirse en aceite de oliva para su conservación. Elaborado con leche cruda de cabra.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 5-10 cm, Diámetro: 14-23 cm, Peso: 0,5-1,5 kg

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 87%, Humedad: 13%, Grasa:/ES: del 49%, Cloruro sódico: 2'2%.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con el lateral liso y las caras horizontales grabadas por las ranuras del fondo de la quesera.

CORTEZA: Ligeramente seca, bien definida, de color amarillo pálido o brillante si es aceitado.

### ASPECTO INTERIOR

Compacto, con algunos pequeños "ojos" desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugoso, poco o nada húmedo, nada elástico.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: cabra: a leche de cabra.
- Familia “animal”: subfamilia: cabra-rebaño, a establo limpio.
- Familia “vegetal”: subfamilia: rastrojos, paja de cereales.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza de media a alta (entre semidura y dura), desmenuzable, masticabilidad baja, nada gomoso, nada adherente, un poco granuloso, nada húmedo (un poco seco), graso al paladar, nada cremoso, poco homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, ligeramente salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante en los muy curados, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

A la familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos, a nueces.

### PERSISTENCIA

15 segundos.

### QUESO DE LA SIERRA DE ESPADÁN



#### RAZAS DE GANADO

Oveja: Lacaune y Guirra, autóctona valenciana.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

Sierra de Espadán, parque natural de la provincia de Castellón, en la Comunidad Autónoma de Valencia.



#### ORIGEN

En el municipio de Almedíjar nació este queso por el deseo de sus creadores de investigar nuevas tecnologías aplicadas a la leche de oveja y así diversificar la producción tradicional de los quesos de pasta prensada. Optaron por una coagulación mixta muy ácida y poco enzimática, cuando lo normal y más fácil era coagular la leche solo enzimáticamente y aplicaron operaciones típicas de las pastas prensadas no de las pastas lácticas. En principio se decantaron por un tamaño grande (2 kg) para ser una pasta láctica, se prensó como si de un queso enzimático se tratase y se maduró durante mucho tiempo en ambiente muy húmedo, mínimo tres meses, tiempo excesivo para este tipo de quesos lácticos. El resultado fue un queso original.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación muy ácida y poco enzimática, desuerado espontáneo por escurrido en molde con paño quesero, prensado mecánico moderado pero largo. Por tanto es de pasta Blanda. Salado por frotación de la superficie con sal. Maduración larga, mínimo 3 meses, en ambiente húmedo para facilitar el desarrollo de moho en la superficie. Elaborado con leche cruda de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8 cm, Diámetro: 18-20 cm, Peso: 2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,6, E.S.: 74%, Humedad: 26 %, Grasa:/ES: Mín. 44%, Cloruro sódico: 2'8%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cultivos lácticos (opcional), cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, de caras lisas.

CORTEZA: Natural, enmohecida de color marfil amarillento con tonos rojizos y ocres debidas al desarrollo de mohos ambientales.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, friable (desmenuzable), con algunos "ojos" muy pequeños de origen biológico (levaduras), desigualmente repartidos. De color blanco marfil. Dependiendo del tiempo de maduración, puede presentar un pequeño cerco más oscuro alrededor de la corteza.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa, poco húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad media-alta a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a cuajada acidificada.
- Familia vegetal: subfamilia: setas, a hongos silvestres.
- Familia otras: subfamilia: materia orgánica animal en descomposición, a fétido, a amoníaco.  
subfamilia: madera en descomposición, a humus del bosque.

### TEXTURA EN BOCA

Firme en el centro del queso y algo blanda en la parte cercana a la corteza, desmenuzable, mastigabilidad media, nada gomoso, algo adherente, nada granulosa (harinosa), poco húmeda, graso, algo cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia otras: subfamilia: grasa animal oxidada, a rancio.
- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a lana, a cuero limpio.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ácido, algo a humami en la zona cerca de la corteza, algo salado.

### OTRAS SENSACIONES

Picante, algo astringente, algo ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Mayor de 30 segundos.

### QUESO DE LA VERA

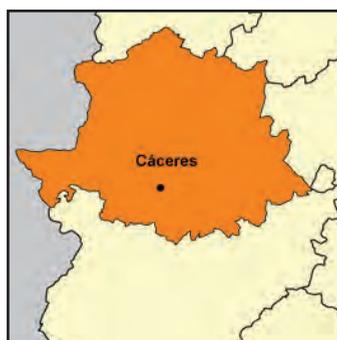


#### RAZAS DE GANADO

Cabra Verata, Murciano-Granadina, Malagueña.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

La Comarca de la Vera, en el curso medio del río Tiétar, en el extremo Nororiental de la provincia de Cáceres de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



#### ORÍGEN

La Vera, zona de elaboración de este queso es una de las zonas más ricas y verdes de la provincia de Cáceres y cuna de la cabra Verata, de donde recibe su nombre. Se encuentra al abrigo de la Sierra de Gredos, cercado por multitud de gargantas donde abundan enebros, robles, brezos, jaras...

La cabra Verata es un animal fuerte e inteligente que se ha adaptado a las dificultades del terreno y cuya leche tiene unas características propias y diferentes al resto, densa, grasa y muy aromática, que se deben al enebro, la hoja de roble, las bellotas, los higos y la tierna hoja de la zarza, de los cuáles se alimenta. La pureza del agua que mana de las numerosas fuentes y la que baja de las gargantas, propicia buenos pastos que también influyen en la calidad de la leche y por tanto en la calidad y cualidades del queso, producto que siempre ha contribuido a mejorar el nivel económico de la zona.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática. Prensado suave (compactado). Por tanto es de pasta blanda compactada. Salado en superficie con sal seca. Fresco (sin maduración) o con maduración (de tierno a semicurado). A veces se unta su corteza con pimentón de la Vera y aceite de oliva. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 4-8 cm, diámetro: 13-18 cm, Peso: 0,5-1 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 45 %, Humedad: 55 %, Grasa:/ES: 54 %, Cloruro sódico: 1,8 %.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Sin corteza definida, superficie lisa, de color blanco, en los frescos y corteza muy fina y rugosa y de color blanco amarillento en los madurados.

### ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños "ojos" desigualmente repartidos. De color blanco en los frescos y blanco marfil amarillento, en los madurados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

- Fresco: nada rugoso, muy húmedo, algo elástico.
- Maduro (según edad): apenas rugoso en el tierno a algo rugoso en los más maduros, de poco húmedo a algo seco, y nada elástico.

### OLOR

Poco intenso en el fresco a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.
- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a yogur.

Poco intenso en el maduro a:

- Familia “animal”: subfamilia: establo de cabras, a cabra

### TEXTURA EN BOCA

- Fresco:

Poco firme (blando), poco desmenuzable, muy masticable, gomoso, poco adherente, poco granuloso, muy húmedo (jugoso), graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

- Maduro:

Firmeza media (semiduro), desmenuzable, masticable, poco gomoso, algo adherente, un poco granuloso, poco húmedo, graso, algo cremoso, homogéneo, algo fundente y algo soluble.

### AROMA

Intensidad baja.

- Fresco:

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

- Maduro:

- Familia “afrutada”: subfamilia: granos secos, a avellanas crudas.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.

### SABOR

Hay un espacio muy grande entre el círculo y fresco y maduro. Que aparezca como en “otras sensaciones”.

- Fresco: Algo ácido, algo dulce, correcto de sal.
- Maduro: Levemente ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

- Fresco: Algo astringente, algo refrescante.
- Maduro: Algo picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## QUESO DE LANZAROTE



### RAZAS DE GANADO

Cabra Majorera, Oveja Canaria y vaca raza Jersey.



### ZONA DE ELABORACIÓN

La isla de Lanzarote de la Comunidad Autónoma de Canarias.



### ORÍGEN

Lanzarote, la isla canaria más septentrional y oriental, ha sido siempre la isla menos poblada por sus condiciones climáticas más extremas. La escasa altitud y casi nula pluviosidad hacen que su clima subdesértico determine que la ganadería y la agricultura se desarrollen en pequeñas zonas cultivables o de pasto, siendo siempre una lucha del hombre con el medio. A pesar de estos inconvenientes el queso en Lanzarote ha sido siempre una actividad ganadera caprina importante en los escasos recursos de la isla.

## TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática, Prensado moderado (compactado). Por lo tanto pasta compactada. Salado por frotación con salmuera. Fresco y madurado (tierno a semicurado). Elaborado con leche de cabra que puede ser cruda o pasteurizada; en el caso que se elabore con leche cruda procedente de ganaderías propias y/o de ganaderías ubicadas en términos municipales limítrofes al lugar de fabricación, el queso se denomina “Artesano”.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 8 cm, Diámetro: 15–22 cm, Peso: 1-2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

(según maduración): pH: 6,0 en los frescos a 5,2 en los maduros, E.S. 50-63%, Humedad: 37-50 %, Grasa/ES: 47-56 %

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Prácticamente inexistente en el queso fresco, de color blanco, y anaranjada en el madurado por untarle con manteca y pimentón rojo su superficie mientras madura. Presentará las impresiones grabadas de los moldes o pleitas en la superficie lateral (dibujo de rombos del trenzado de la “pleita” de palma) y las caras superior e inferior marcadas por los dibujos de espiga imitando los fondos de las queseras de barro antiguas.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, con algunos pequeños ojos irregularmente repartidos. De color blanco nieve en los frescos a blanco marfil, en los madurados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

- Fresco: Lisa, húmeda, algo elástica.
- Madurado: de poca rugosidad a media, un poco húmeda y de elasticidad débil.

### OLOR

Intensidad débil a:

- Fresco:  
Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra,
- Madurado:  
Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra,  
Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, algo a lactosuero y un poco a yogur.

### TEXTURA EN BOCA

- Fresco: Blanda, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa, nada adherente, poco granulosa, algo húmeda, poco graso, poco cremosa, bastante homogénea, nada fundente, y poco soluble.
- Madurado: Firmeza de débil a media, poco desmenuzable, entre tierno y masticable, poco pastoso, algo adherente, de granulosis (fina-harinosa), ligeramente húmedo, algo cremoso, algo fundente y soluble.

### AROMA

Debil a:

- Frescos:  
Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco a mantequilla.
- Madurados:  
Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.  
Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellanas.

### SABOR

- Fresco: Algo dulce, ligeramente salado y algo ácido.
- Madurado: Ligeramente ácido, correcto de sal, ligeramente amargo.

### OTRAS SENSACIONES

- Fresco: Algo astringente y refrescante en los frescos.
- Madurado: Leve sensación picante, algo astringente y nada ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos

## QUESO DE LAS ALPUJARRAS



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Blanca Andaluza, Malagueña, Murciano-Granadina, Serrana.



### ZONA DE ELABORACIÓN

La zona abarca las provincias de Granada, Almería, en la Cordillera Penibética de la Comunidad Autónoma de Andalucía.



### ORIGEN

Es un queso de cabra, cuyo origen radica en que entre las Sierras Andaluzas de “Contraviesa” y “Sierra Nevada”, siempre existió tradición de pastoreo extensivo y una cabaña ganadera de muy buena salud y en las épocas de mayor producción de leche (invierno y primavera) se conservaba el valor nutritivo de la leche en forma de queso para consumo propio y venta.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, desuerado moderado y prensado suave y prolongado (compactado), con volteos periódicos. Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Fresco (sin maduración) o Madurado (Tierno-Curado), en ambiente muy húmedo. Elaborado con leche cruda de cabra, que es alta en grasa, muy aromática y de gran densidad, fundamentalmente debido a los pastos de la zona. Para el queso fresco la leche será pasteurizada.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 6-10 cm, Diámetro: 12-22 cm, Peso: 0,5 y 1 kg. los frescos y hasta 2 kg. los curados.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL QUESO FRESCO

pH: 6,0-6,3 E.S.:34-40%, Humedad: 56 – 60%, M.G./ E.S.: Mín. 45%, Cloruro sódico: < 2%.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL QUESO MADURO

pH: Mín. 5. E.S.: Mín.: 55, Humedad: Máx. 45 %, Grasa/ES: Mín. 45%, Cloruro sódico: < 2%.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, de poca altura.

CORTEZA: En los frescos, ausente y la superficie exterior será de color blanco intenso y brillante. En los madurados, natural, limpia, cepillada y en ocasiones aceitada, por tratamiento con aceite de oliva. En las caras superior e inferior suele llevar grabados motivos florales y los laterales la marca de la pleita, grabado del cincho tradicional de esparto. El color de la corteza amarillo céreo puede tornarse pardo oscuro, con ligeros toques verdosos, debidos al crecimiento superficial de mohos debido a la alta humedad del ambiente del lugar donde se maduran.

### ASPECTO INTERIOR

Compacto, homogéneo cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos”, de origen mecánico, desigualmente repartidos. De color blanco intenso, brillante en los frescos y blanco marfil y mate en los más maduros.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

En los frescos nada rugosa, húmeda y algo elástica. En los maduros más rugosa cuánto más maduro, algo húmeda y nada elástica.

### OLOR

Intensidad baja en los frescos y media en los curados a:

- Familia láctica: láctico acidificado, a lactosuero láctico. En los maduros.
- Familia animal: subfamilia: rebaño-ganado de que procede, a cabra.
- Familia otras: subfamilia: cueva húmeda, mohosa, a mohó, en los curados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando) el fresco y media (firme) en el curado, nada desmenuzable el fresco y desmenuzable el curado, masticabilidad alta (tierno) en el fresco y media (masticable) en el curado, un poco gomoso el fresco y apenas gomoso (harinoso) el curado, nada adherente el fresco y algo adherente el curado, granulosis baja en el fresco y media en el curado, humedad media en el fresco (jugoso) y baja (algo seco) en el curado, graso en el fresco y más graso el curado, nada o poco cremoso el fresco y algo cremoso el curado, homogéneo, tanto el fresco como el curado, nada fundente el fresco y algo el curado, nada soluble el fresco y algo soluble el curado.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra en los frescos.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a heno. Según época del año.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana a nuez...

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo dulce en el fresco y algo ácido en el maduro y ambos correctos de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en el más curado, nada astringente el fresco y algo astringente el curado.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un gusto a:

- Familia Otras: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, a mohó, en el curado.

### PERSISTENCIA

Media 15 segundos.

## QUESO DE LETUR



### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona. Cabra: Murciano-Granadina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Letur es un municipio de la provincia de Albacete, perteneciente al partido judicial de Hellín, enclavado en la sierra del Segura, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.



### ORIGEN

A finales de los años 80 del siglo pasado en Letur se instaló una empresa láctea elaborando productos lácteos con la leche de su propio ganado, un rebaño de vacas procedente de Asturias, y fue pionera en la transformación de productos lácteos con aval ecológico. A mediados de los 90 comenzó a elaborarlos también a partir de leche de cabra que compra a diversos ganaderos de la zona.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Maduración mínima dos meses. Elaborado con leche cruda de vaca o cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8-10 cm, Ø: 12-15 cm, Peso: 1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL QUESO DE CABRA

pH: 5,3-5,6-, E.S.: 45-50%, Humedad: 50-55%, Grasa:/ES: del 50%, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, o vaca, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con el lateral grabado por el dibujo de la antigua pleita de esparto.

CORTEZA: Fina y dura, limpia, de color amarillo en los quesos de leche de vaca y blanco amarillento en los de cabra.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos. De color blanco marfil.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, algo húmeda, poco elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de vaca, a leche de cabra.
- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a nata ácida en los de vaca, a lactosuero acidificado en los de cabra.
- Familia animal: subfamilia: rebaño del ganado, a vaca, a cabra.

### TEXTURA EN BOCA

- Queso de vaca: Firmeza de baja a media, poco desmenuzable, masticabilidad de baja a media, algo gomoso (pastoso), algo adherente, nada granuloso (harinoso), humedad baja, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.
- Queso de cabra: Firmeza de media a alta, algo desmenuzable, masticabilidad media, nada gomoso, algo adherente, algo granuloso, humedad baja, graso, cremoso, homogéneo, nada fundente, y un poco soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla en los de vaca.
  - Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba recién cortada en primavera, a heno en otras épocas.
- Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, un punto dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve gusto a:

- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos crudos, a avellana, a nuez, a almendra en los de cabra.

### PERSISTENCIA

15 segundos.

## QUESO DE LOS MONTES DE TOLEDO



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciana-Granadina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Los Navalmorales, municipio de la provincia de Toledo situado en las estribaciones de los Montes de Toledo, en la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha.



### ORIGEN

Este queso es el fruto de la tenacidad de dos personas que apostaron fuerte por el medio rural y el sector ganadero, impulsando la creación de una cooperativa ganadera y después por el establecimiento de una quesería en la que desarrollar un producto innovador. Se elabora todo el año, su punto óptimo está alrededor de los 2-3 meses.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Madurado (Tierno). Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 3-5 cm, Ø: 12-20 cm, Peso: 0,5-1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,4, E.S.: Mín.55%, Humedad: Máx. 45 %, Grasa:/ES: 45-60%, Cloruro sódico: 2 %.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos iniciadores lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica discoidal.

CORTEZA: Muy fina, algo remelosa, de color blanco marfil con tonos marrones debido al tratamiento de la superficie con pasta de aceituna.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, con algunos pequeños "ojos" de origen biológico desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco intenso.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, untuosa, algo húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad de baja a media a:

- Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra.
- Familia afrutada: subfamilia: aceite de frutos, a aceite de oliva.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada en los quesos muy tiernos y en primavera, debido a los pastos con que se alimenta el ganado.
- Familia otras: subfamilia: materia orgánica en descomposición, a olor desagradable, fétido, de forma leve en los más madurados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando), nada desmenuzable, masticabilidad alta (tierno), poco gomoso (pastoso), algo adherente, nada granuloso (partículas finas), humedad media (jugoso), semigraso, muy cremoso, homogéneo, algo fundente, algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche fresca de cabra en los quesos tiernos muy jóvenes.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, correcto de sal, un toque a humami en los muy evolucionados.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante, nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve gusto a:

- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos crudos, a avellana.

### PERSISTENCIA

15 segundos.

## QUESO DE LOS PEDROCHES



### RAZAS DE GANADO

Oveja Merina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

El valle de los pedroches, al noroeste de la provincia de Córdoba.



### ORÍGEN

El valle de los Pedroches, junto con los valles vecinos de la Serena (Badajoz) y de Alcuía (Ciudad Real), forman una unidad geográfica y ecográfica, aunque administrativamente pertenezcan a diferentes comunidades autónomas, de donde proviene la oveja merina. Para los rebaños trashumantes eran zonas de pastoreo en invierno y primavera, épocas de ordeño, mayor producción de leche y por tanto de elaboración de queso. El valle de Los Pedroches es más seco y rocoso que sus vecinos y las ovejas aprovechan los páramos, montes bajos, la dehesa, los barbechos y los rastrojos.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, coagulado con coagulante de origen vegetal, proveniente de las flores desecadas del cardo *Cynara Cardunculus*, desuerado y prensado moderado (compactación). Salado en superficie con sal seca. Por tanto es de pasta compactada. Madurado (semicurado a curado). Elaborado con leche de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 12 cm, diámetro 22 cm, Peso 0,9-1,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,6-6,1 E.S.: 61-75%, Humedad: 25-39 %, Grasa:/ES: 48-53%, Cloruro sódico: 2'5-3%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con las caras superior e inferior lisas, planas o ligeramente convexas y el lateral grabado por el cincho de esparto.

CORTEZA: Dura, lisa y bien formada, de color amarillo brillante y en ocasiones, untada de aceite de oliva.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con abundantes pequeños "ojos" desigualmente repartidos por toda la pasta. De color blanco amarillento.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, algo húmeda, algo elástica.

### OLOR

Intensidad leve a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, algo desmenuzable, masticabilidad alta a media según maduración, algo gomoso, algo adherente, poco granuloso, poco húmedo, graso, cremoso, homogéneo, fundente, y soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja-rebaño, a oveja.
- Familia “afrutada”: subfamilia: a granos o frutos secos, a avellana, nuez...

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, un poco salado y algo a umami en los más proteolizados.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante a algo picante en los más curados, nada astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.

### QUESO DE MÁLAGA



#### RAZAS DE GANADO

Cabra Malagueña.



#### ZONA DE ELABORACIÓN

Todas las localidades serranas y sus estribaciones en las comarcas agrarias de Antequera (norte) y Serranía de Ronda (oeste), y algunos municipios de las comarcas de Guadalhorce (centro-sur) y Vélez Málaga (sureste), en la provincia de Málaga de la Comunidad Autónoma de Andalucía.



#### ORÍGEN

Como otros muchos quesos tradicionales españoles su ámbito de desarrollo ha sido familiar y artesanal, en numerosos cortijos de la serranía de Ronda y de los montes de Málaga. En la actualidad son pequeñas y medianas industrias las que elaboran el queso de Málaga, empleando leche pasteurizada de cabra, manteniendo la técnica tradicional, sobre todo en lo que se refiere a su presentación.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de desuerado y prensado suave (compactado). Por tanto es de pasta compactada pero blanda. Salado superficialmente con sal de grano medio. Sin maduración, Fresco. Elaborado con leche de cabra.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8 a 12cm, diámetro: 12-22 cm, Peso: 1-2 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2 – 5,6, E.S.: 42-48%, Humedad. 52-58%, M.G./ E.S.: 50-54%, Cloruro sódico: 1,9-2,5%

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con las caras superior e inferior grabadas con el dibujo del “entremiso” de madera bellamente decorado y el lateral grabado por el “cincho” de esparto.

CORTEZA: Ausencia de corteza, la superficie del queso es de color blanco.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos, De color blanco intenso.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, algo húmeda y un poco elástica.

### OLOR

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.

### TEXTURA EN BOCA

Algo firme (blando), poco desmenuzable, masticabilidad alta (tierno), algo gomoso, nada adherente, poco granuloso, algo húmedo, poco graso, algo cremoso, bastante homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

- Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra limpia.

### SABOR

Algo ácido, algo dulce, ligeramente salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente y refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos

### QUESO DE MEZCLA



#### RAZAS DE GANADO

vaca, oveja, cabra de diferentes razas, según la zona de elaboración.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

El Queso de Mezcla se elabora en una amplia zona de la Península Ibérica, aunque la mayor parte de la producción se encuentra localizada entre las dos mesetas.



#### ORÍGEN

En España gracias a la gran variedad geográfica y climática se ha podido desarrollar una rica cabaña autóctona y el arraigo de otras razas poco conocidas e incluso desaparecidas en el resto de Europa.

La unión de estas condiciones geográficas y ganaderas, junto a la herencia cultural aportada por las diferentes civilizaciones que poblaron durante siglos la península, ha dado como resultado un rico patrimonio gastronómico que se refleja en la gran variedad de procedimientos y técnicas utilizadas en la elaboración de los quesos, siendo uno de ellos el queso de mezcla de las tres leches, coagulado enzimáticamente, prensado intensamente y madurado, siendo uno de los quesos más comunes desde tiempos muy remotos, sobre todo en las dos mesetas.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado en seco o por inmersión en salmuera. Madurado (Mín. 25 días). Elaborado con leche de mezcla de leche de oveja y/o cabra y/o vaca. La leche puede ser cruda o pasterizada.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10-12 cm, diámetro: 12-22 cm, Peso: 0,5 – 4 kg

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

En los tiernos: pH: 5,3, E.S. Mín.: 55%, Humedad Máx: 45%, Grasa/ES: Mín. del 45%, Cloruro sódico: 2'3%.

### INGREDIENTES

Leche: mezcla de leche de oveja y/o cabra y/o vaca, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Las caras laterales rectas pueden presentar grabados en zig-zag, las caras horizontales en espigas o bien ser lisas todas ellas.

CORTEZA: Firme, compacta, cerrada. De color blanco amarillento a beige u ocre claro, que irá oscureciendo cuanto más viejo (maduro) sea el queso.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugoso, poco húmedo, algo elástico .

### OLOR

De intensidad baja a

- Familia láctica: subfamilia: láctico fermentado, a mantequilla.
- Familia afrutada: subfamilia: frutos secos, a avellana en los muy curados.

### TEXTURA EN BOCA

No muy firme, semiblando, poco desmenuzable, masticabilidad alta, poco gomoso: harinoso, poco o nada adherente, poco granuloso, apenas húmedo, algo graso, un poco cremoso, homogéneo, nada fundente y solubilidad baja.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, correcto de sal, un punto amargo.

### OTRAS SENSACIONES

Un toque picante en los que en la leche de mezcla sea mayor el contenido en leche de cabra u oveja y levemente astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

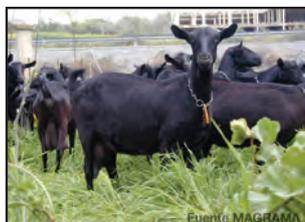
Menor de 15 segundos.

## QUESO DE MIRAFLORES



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciano-Granadina y Malagueña de Guadarrama. Oveja: Colmenareña y otras.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Miraflores de la sierra municipio de la Comunidad Autónoma de Madrid.



### ORIGEN

Se tienen datos que desde finales del siglo XIX en Miraflores se elaboraba queso. En principio eran los propios vecinos los que realizaban la actividad quesera en sus hogares para luego hacerlo llegar a Madrid capital a través de la venta ambulante. En la década de los 50 esta labor artesanal se industrializa, recogiendo el legado tradicional de la elaboración de queso. Consi-guiéndose que los quesos de Miraflores llegaran a todo el territorio nacional, e incluso en los años 70 y 80 se exportaran. Pero a finales de los 90 comenzó una decadencia en su producción y se dejó de elaborar queso. En la actualidad, se ha restablecido esta tradición quesera, de manera artesanal. Utilizando materias primas procedentes de la sierra de Guadarrama.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta, poco ácido y muy enzimática. De prensado intenso. Por tanto es de pasta Prensada. Salado por inmersión en salmuera. Maduración de 3 a 6 meses. Elaborado con leche cruda de cabra o de oveja, en quesos de 6 meses de maduración y leche pasteurizada de cabra para los de 3 meses de maduración.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10 cm, Diámetro: 19 cm, Peso: 2,5 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,1 – 5,4, E.S.: 50%, Humedad: 50 %, Grasa:/ES: 45%, Cloruro sódico: 1,8%.

### INGREDIENTES

Leche de cabra o de oveja, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, caras superior e inferior planas y el lateral recto

CORTEZA: Natural, cepillada con aceite de oliva, firme, compacta, cerrada, que presenta el grabado tradicional del cincho de esparto en el lateral y el del “entremiso” en su cara superior e inferior. De color beige a ocre claro.



### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con “ojos” desigualmente repartidos. En los madurados 6 meses, el color es blanco a blanco marfil en los de cabra y blanco hueso a blanco marfil amarillento en los de oveja.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco o nada húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “animal”: subfamilia:  
oveja-rebaño, a lana limpia.  
cabra-rebaño, a cabra.
- Familia “afrutada”: subfamilia: aceite de frutos, a aceite de oliva, en su corteza.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media (firme), algo desmenuzable (poco friable), masticabilidad media (masticable), poco gomoso (algo pastoso), poco adherente, algo granuloso (los más madurados), poco o nada húmedo, graso, muy cremoso, homogéneo, poco o nada fundente, poco soluble.

### AROMA

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de oveja, o de cabra en los más jóvenes.
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez, a avellana...en los más madurados.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Poco ácido, levemente amargo, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada o algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

De media a alta: 15- 30 segundos.

## D.O.P. QUESO DE MURCIA AL VINO



**D.O.P.:** Reconocida en la ORDEN del 10 de Octubre de 2001

### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciana-Granadina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de la comunidad de Murcia que se indican en el punto C del Pliego de Condiciones de la DOP .



### ORÍGEN

Ante la dificultad de distribución y conservación del queso fresco antiguamente en la región Murciana, también se elaboraba otro tipo de queso, el madurado, que se obtenía cuajando la leche con el cuajar del cabrito macerado en vino y la maduración consistía en ir salando las piezas y humedeciéndolas con vino; esto se repetía varias veces, dando como resultado un queso de un gusto excelente, de gran aceptación en el mercado y que llegaba a poblaciones más lejanas y en mejores condiciones. Este queso ha llegado a nuestros días y con la aplicación del hacer tradicional y de las nuevas tecnologías se ha logrado como resultado el “Queso de Murcia al vino”.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, poco ácida y altamente enzimática, de pasta lavada y prensado moderado (compactado). Pasta Compactada. Madurado: Mín. 45 días, en el caso de piezas pequeñas 30 días. Los baños de los quesos se realizan por inmersión en vino tinto de la Región de Murcia, durante un tiempo variable, en función del grado de maduración. Elaborado con leche pasteurizada de cabra Murciana- Granadina.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura máxima: 100 mm, Diámetro máximo: 190 mm, Relación diámetro/ altura: 1´5-2´2, Peso: 300 gr., a 26 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: máx. 45%, Proteína/ES: 32%, Grasa/ES: mín. 45%, pH: mín. 5.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico, vino tinto.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado.

CORTEZA: Lisa (sin grabados), muy ligera, lavada con vino tinto doble pasta, que le confiere un color granate-violáceo característico y un olor a vino.



### ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con pocos y pequeños ojos. De color blanco mate con tonalidades desde marfil a amarillento en los más curados.



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

#### **TEXTURA AL TACTO**

Al tacto su textura es poco rugosa, lisa, untuosa, grasa, algo húmeda en los menos maduros, y elástica.

#### **OLOR**

De intensidad media-baja. Cerca de la corteza se percibe olor a vino, a bodega, debido al lavado de la corteza y algo a láctico en los más jóvenes.

#### **TEXTURA EN BOCA**

Al morder el queso, su textura tiene una firmeza media, es poco desmenuzable, por su carácter masticable es tierno, su facilidad para ser dispuesto a ser tragado es como la de un puré de patata por eso es pastoso, y la forma y dimensiones de sus partículas en ese momento, son como las del “azúcar glasé”, por eso es harinoso. Es algo adherente, poco húmedo, cremoso, fundente. Algunas de estas características se ven intensificadas con la edad del queso.

#### **AROMA**

Al masticarlo pueden aparecer: aromas lácticos frescos, a leche de cabra, a nata/mantequilla, a avellana fresca.

#### **SABOR**

De intensidad media. Ligeramente ácido y poco salado en los jóvenes, en los más curados disminuirá la acidez y aumentará el sabor salado.

#### **OTRAS SENSACIONES**

Nada picante, un poco astringente y nada ardiente.

#### **GUSTO RESIDUAL**

No se aprecian nuevas sensaciones gustativas en los más jóvenes. A veces ligeramente amargo.

#### **PERSISTENCIA**

De 15 a 30 segundos según maduración.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. QUESO DE MURCIA



Queso de Murcia Fresco



Queso de Murcia Curado

**D.O.P.:** Reconocida en la ORDEN del 10 de Octubre de 2001

### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciana-Granadina.



### QUESOS AMPARADOS POR LA DENOMINACIÓN QUESO DE MURCIA

Queso de Murcia Fresco y Queso de Murcia Curado

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de la comunidad de Murcia que se indican en el punto C del Pliego de Condiciones de la DOP .



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## ORIGEN

Hay datos que acreditan que en toda la región de Murcia ha existido la costumbre de la elaboración casera del queso fresco de cabra para el consumo familiar o para su venta en poblaciones cercanas. A mediados del siglo XIX, la explotación del ganado caprino supuso una fuente importante de beneficios y de renta para los propietarios y campesinos murcianos. En 1922 A. Panés lo confirma en su libro “La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora”, asegura que en Jumilla y Yecla se elaboraba el queso que se consumía en las mismas poblaciones, incluso se exportaba a Alicante.

Este queso era principalmente fresco, blando, difícil en aquel tiempo de transportar lejos del lugar de producción. La manera de obtenerlo no aseguraba la sanidad del producto por lo que se freía el queso en los hogares para consumirlo. Actualmente es muy habitual tomar el queso frito o a la plancha.

## TIPO DE QUESO

**Queso de Murcia fresco:** Coagulación enzimática, poco desuerado. Pasta ligeramente prensada. Pasta Blanda. Fresco. Elaborado con leche pasteurizada de cabra Murciana-Granadina.

**Queso de Murcia Curado:** Coagulación enzimática. Pasta Prensada. Madurado: mín. 120 días. En el caso de piezas de menos de 500 g será de 60 días. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra Murciana-Granadina.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**Queso de Murcia fresco:** Altura máxima: 120 mm, Diámetro máximo: 200 mm, Relación diámetro/altura: 1´5-2´2, Peso: 250 g, a 3 kg.

**Queso de Murcia Curado:** Altura máxima: 100 mm, Diámetro máximo: 190 mm, Relación diámetro/altura: 1´5-2´2, Peso: 300 g, a 2´6 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Queso de Murcia fresco:** Humedad: máx. 60%, Proteína/ES: 32%, Grasa/ES: mín. 45%, pH: mín. 6,5.

**Queso de Murcia Curado:** Humedad: máx. 45%, Proteína/ES: 32%, Grasa/ES: mín. 45%, pH: mín. 5.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA:

**Queso de Murcia fresco:** cilíndrica con caras laterales rectas o ligeramente curvadas, los bordes redondeados.

**Queso de Murcia Curado:** cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y caras laterales ligeramente curvadas.

CORTEZA:

**Queso de Murcia fresco:** Prácticamente inexistente, presentará las mismas características de la pasta con los grabados característicos de la pleita en las caras laterales, y de flor o lisas en las horizontales. Color blanco intenso.

**Queso de Murcia Curado:** De consistencia dura, lisa (sin grabados) y de color amarillo céreo a ocre, en los muy curados.



Queso de Murcia Fresco



Queso de Murcia Curado

## ASPECTO INTERIOR

**Queso de Murcia fresco:** La pasta es entre blanda y firme, prácticamente sin ojos, pudiendo en ocasiones presentar ojos desigualmente repartidos. De color blanco brillante.

**Queso de Murcia Curado:** La pasta es firme y compacta. Por debajo de la corteza se observa un cerco de transición. De color blanco mate, tomando un ligero tono amarillento en los quesos más curados, con pocos y pequeños ojos desigualmente repartidos.



Queso de Murcia Fresco



Queso de Murcia Curado

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### • QUESO DE MURCIA FRESCO

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es poco rugoso, muy húmedo y algo elástico.

#### OLOR

De baja intensidad, láctico fresco, a leche de cabra.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso, tiene una firmeza débil, es blando, algo desmenuzable, tierno y entre pastoso y algo gomoso, no es adherente (no se pega a la superficie de la boca), a veces al masticarlo deja una sensación granulosa en boca, recordando a pequeñas bolitas de cuajada, es húmedo, jugoso, graso.

#### AROMA

Al masticar el aroma que se detecta de forma suave recuerda: a leche fresca de cabra, a nata.

#### SABOR

Correcto de sal, y algo dulce.

#### OTRAS SENSACIONES

Algo refrescante.

#### GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

#### PERSISTENCIA

Menos de 15 segundos.

### • QUESO DE MURCIA CURADO

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es mas rugosa cuánto más maduro, algo húmeda y un poco elástica.

#### OLOR

De intensidad media que recuerda a leche.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso, es firme, desmenuzable, masticable, harinoso, un poco adherente al paladar, de granulidad media, poco húmedo y ligeramente cremoso. Todas estas características aumentan en intensidad dependiendo de su grado de maduración.

### **AROMA**

Al masticarlo el aroma que se detecta de forma suave recuerda: a aromas de la familia láctica (mantequilla), animal (cabra), vegetal (heno, frutos secos), llegando en los más curados a notas de la familia torrefacta (tostados, caramelo).

### **SABOR**

Algo ácido, algo dulce, y un poco salado.

### **OTRAS SENSACIONES**

Nada astringente, algo ardiente y algo picante, en los muy curados.

### **GUSTO RESIDUAL**

En los muy maduros, a notas dulces de cereales y frutos secos, pueden aparecer aromas animales a cabra, si no aparecieron en la masticación.

### **PERSISTENCIA**

Alta, 30 segundos.

## QUESO DE OROPESA

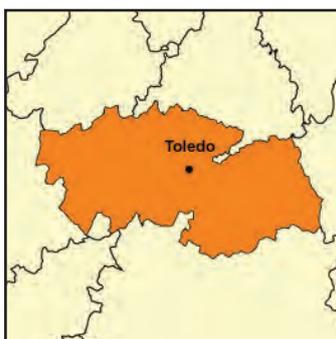


### RAZAS DE GANADO

Oveja Talaverana, Laucane y otras.

### ZONA DE ELABORACIÓN

La depresión del Tajo, (Campaña de Oropesa), y en las estribaciones bajas de la sierra de la Estrella, en la parte occidental de la provincia de Toledo de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha.



### ORÍGEN

El origen de este queso se remonta en el tiempo por ello es otro queso histórico español, es estimado por su calidad en numerosos escritos y publicaciones por las características de la leche de las ovejas talaveranas menos productoras que las de raza manchega pero más densa, muy grasa y muy aromática ya que el rebaño pastorea barbechos, rastrojeras, dehesas y monte bajo.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado de tierno a curado pudiéndolo hacer sumergido en aceite de oliva. Elaborado con leche cruda principalmente de oveja talaverana.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 7-10 cm, Diámetro 12-22 cm, Peso: 1-2,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 74%, Humedad: 26 %, Grasa:/ES: del 46%, Cloruro sódico: 2-2'5%.

## INGREDIENTES

Leche de, oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica de escasa altura, el lateral grabado por el dibujo del cincho de esparto, las caras superior e inferior marcadas por ranuras y un pequeño círculo central con el distintivo del elaborador.

CORTEZA: Cerrada y aceitada de color amarillo brillante.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, abierto, "con ojos" de origen fermentativo regularmente repartidos, de color amarillo pálido.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa en los tiernos y rugosa en los añejos, algo húmeda en tiernos y seca en los añejos y todos de baja elasticidad.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia “animal”: subfamilia: oveja-rebaño, a cuero en los muy curados

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media, desmenuzable, masticabilidad media, poco gomoso, algo adherente, un poco granuloso, poca humedad en el tierno y algo seco el muy curado, graso, cremoso, homogéneo, poco fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana,
- Familia “afrutada”: subfamilia: aceite de frutos, a aceite de oliva.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ligeramente ácido, ajustado de sal, a veces algo dulce en los muy curados.

### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los semicurados que se acentúa en los añejos, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten nuevas sensaciones a las ya descritas salvo que el gusto a oveja aumenta su intensidad.

### PERSISTENCIA

Según el grado de madurez. Duración de 15 a 30 segundos.

## QUESO DE OSCOS



### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Asturiana, Pardoalpina, y sus cruces.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Alto Navia y los Oscos, zona occidental de la Comunidad Autónoma de Asturias, en el Concejo de Grandas de Salime y Villanueva de Oscos.



### ORIGEN

Este queso, es elaborado desde épocas medievales en Villanueva de Oscos, pues así lo confirman diversos documentos del monasterio benedictino de Villanueva de Oscos. Es un queso graso y tierno que consigue mantener su elaboración gracias al tesón de algunos artesanos y a una industria de la zona, Industrias Lácteas Monteverde, que siguiendo los pasos de la elaboración tradicional recuperan un producto que había desaparecido. La gran aceptación de este queso y su buena comercialización permitió un gran aumento de la producción, por lo que los métodos puramente artesanales quedaron atrás y dieron paso a un proceso más industrializado que permitió uniformar el producto, extremar las medidas de higiene y por supuesto aumentar más la producción.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de pasta lavada, el desuere se completa en el molde, prensado suave. Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Maduración corta (Tierno). Elaborado con leche pasteurizada de vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10-15 cm, Ø:15-20 cm, Peso:1-2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2-5,3, E.S.: 59-60%, Humedad: 40-41 %, Grasa:/ES: 56-57%, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos iniciadores lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con lateral convexo.

CORTEZA: Lisa y de color amarillento.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más madurados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa, algo húmeda según edad del queso y elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de vaca.
- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada, en los quesos de primavera si el ganado pasta.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza de baja a media (Blando a Semiblando), nada desmenuzable, masticabilidad alta, nada gomoso, algo adherente, nada granuloso, algo húmedo, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla, a nata.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos crudos, a nuez, en los más madurados.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Poco ácido, algo dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.

## QUESO DE OSSERA



### RAZAS DE GANADO

Murciano-Granadina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

El municipio pirenaico de Ossera en la provincia de Lérida de la Comunidad Autónoma de Cataluña, situado en el valle de La Vansa.



### ORIGEN

En Cataluña hay una histórica tradición ganadera que, durante los últimos veinticinco años, ha experimentado una transformación, gracias al impulso y vitalidad de nuevos productores de leche y nuevos elaboradores de queso, que descubren y toman conciencia de lo que se puede hacer, consiguiendo que el sector quesero catalán sea uno de los sectores más dinámicos del actual contexto agrario. En un principio aplicaron métodos tradicionales de elaboración de queso y aunque hoy siguen vigentes, se combinan con nuevas tecnologías y sobre todo con la investigación, para conseguir productos más genuinos, más personales y más atractivos para el consumidor

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación láctica, desuerado espontáneo por escurrido en sacos de tela y luego moldeado o desuerado directamente en el molde. Prensado ligero por volteos (autoprensado). Por tanto es de pasta blanda. Salado superficialmente con sal seca. Maduración, del exterior al interior del queso (Máx. 1 mes). Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- Forma cilíndrica: Altura: 4-5- cm, Ø: 12-15 cm.
- Forma tronco-piramidal: Altura: 8-10 cm, Base cuadrada: 10-12 cm de lado.
- Peso: 0,250-0,500 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,5-4,8, E.S.: Máx. 65%, Humedad: Mín.35%, Grasa:/ES: del 62%, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica o tronco-piramidal.

CORTEZA: De grosor fino, natural, de color blanco amarillento, con enmohecimiento de color blanco. En ocasiones untada con ceniza, pimentón..., sobre los cuales también puede desarrollarse el moho blanco.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, uniforme, cerrado, a veces con algunos muy pequeños “ojos” de origen mecánico, desigualmente repartidos. De intenso color blanco mate.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, untuosa, húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a heno silvestre.  
subfamilia: madera en descomposición, a humus, a bosque.  
subfamilia: setas, a champiñón.

### TEXTURA EN BOCA

Poca firmeza en los más jóvenes y algo firme en los más madurados, nada desmenuzable, masticabilidad alta, nada gomosa (algo pastosa), algo adherente, nada granulosa (harinosa), húmeda, grasa, cremosa, homogénea, algo fundente, y soluble.

### AROMA

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra limpia, en los muy maduros.
- Familia afrutada: subfamilia: cítricos, a ácido cítrico, a limón.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ligeramente ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en los muy maduros, algo astringente, refrescante, en los muy jóvenes.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve gusto a:

- Familia afrutada: subfamilia: a granos o frutos secos, a almendra en los más madurados.

### PERSISTENCIA

Media 15 segundos.

## QUESO DE OVEJA



### RAZAS DE GANADO

Oveja de diferentes razas, según la zona de elaboración.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio nacional español.



### ORÍGEN

El queso de oveja de pasta prensada se elabora desde tiempos muy remotos en amplias zonas de la Península Ibérica, con mayor incidencia en aquellas donde la producción de leche de esta especie es significativa, destacando las dos mesetas, con especial incidencia en la meseta norte.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (de tierno a viejo). Para su conservación se puede tratar o cubrir la corteza con materiales autorizados o sumergirlo en aceite de oliva. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10-12 cm, diámetro: 12-22 cm, Peso: 0,5 – 4 kg

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0-5,8, E.S.: Mín 55%, Humedad: Máx. 45 %, Grasa:/ES: 45- 50%, Proteína/ES: 25-30%, Cloruro sódico: 2%.

### INGREDIENTES

Leche de oveja, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Aristas vivas.

CORTEZA: Dura, bien definida, las caras laterales pueden presentar grabados en zig-zag, caras en espigas o bien ser lisas todas ellas. De color homogéneo desde el beige, hasta el color “natural de bodega”, pasando por diferentes tonalidades de amarillo, dependiendo de la edad del queso, de los cuidados que se le den en la cámara de maduración o de los tratamientos para su conservación como el de sumergirlo en aceite de oliva. A veces cerosa.



### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen granular desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color homogéneo blanco marfil en los tiernos a marfil amarillento, en los más curados.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es rugoso, algo húmedo en los más jóvenes y seco en los muy curados y algo elásticos los menos maduros y nada elásticos los muy curados.

#### OLOR

De intensidad media a

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de oveja.
- Familia “láctica”: subfamilia: láctico cocido, a mantequilla fundida.
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño, a oveja.

#### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media (tierno) y alta (muy maduro), es algo desmenuzable (friable), de muy masticable (tierno) a masticable (curado), algo gomoso (pastoso), algo adherente, algo granuloso (muy maduro), algo húmedo (tierno) y algo seco (muy maduro), graso, algo cremoso (tierno), homogéneo, algo fundente, algo soluble.

#### AROMA

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de oveja.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba fresca, a heno en los más jóvenes.

#### SABOR

Algo ácido, correcto de sal.

#### OTRAS SENSACIONES

Un toque picante en los curados, algo astringente.

#### GUSTO RESIDUAL

Moderado a

- Familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos crudos, a nueces
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba fresca, a heno en los más jóvenes.

#### PERSISTENCIA

15-30 segundos.

## QUESO DE PASTOR (FORMATGE D'ATURA)



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciano-Granadina. Vaca: Frisona.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Toda la Comunidad Autónoma de Cataluña.



### ORIGEN

Este queso se elabora en toda Cataluña y en cualquier quesería artesanal que sea miembro de la asociación catalana de ganaderos elaboradores de queso artesano. Su molde está inspirado y registrado, en un molde de quesos antiguo de cerámica, formado por dos troncos de conos unidos por su base y que todos los socios queseros pueden utilizar. La materia prima proviene de las cabras de raza murciano-granadina que producen una leche densa, grasa, aromática y de ricos y variados matices, debida a su alimentación basada en forrajes y cereales y que luego pasan al queso. También puede elaborarse con leche de vaca. Se llama “queso de pastor” porque normalmente eran los pastores lo que lo elaboraban y controlaban tanto la cría del ganado como su alimentación, los pastos, su ordeño, la elaboración y maduración del queso y todo se realizaba en el mismo lugar. Lo más importante a destacar es que los animales pastan libremente todo el año, excepto en primavera, cuando se reservan los campos para segar hierba para el invierno.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, desuerado y moldeado delicado, prensado suave (compactado) manual o mecánico. Por tanto es de pasta Compactada. Salado por aplicación de sal en superficie o por inmersión en salmuera. Madurado (Mín. 2 meses). Elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra o vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 12 cm, Ø: 15 cm, Peso: 1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: Mín.5, E.S.: Mín. 55%, Humedad: Máx. 45%, Grasa:/ES: Mín. 45%, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra o de vaca cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Dos troncos de conos unidos por su base.

CORTEZA: Limpiada y cepillada de color blanco céreo.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco húmeda, poco o nada elástica según la edad de queso.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra, a vaca.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media a alta (semidura), algo desmenuzable, masticable, nada gomosa, algo adherente, poco granulosa, poca humedad, grasa, cremosa, homogénea, algo fundente y algo soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada, a hierba aromática, sobre todo en primavera y en los más jóvenes.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante en los más curados, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un gusto leve a:

- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez, a avellana.

### PERSISTENCIA

15 segundos.

## QUESO DE RULO



### RAZAS DE GANADO

Vaca, oveja, cabra de diferentes razas, según la zona de elaboración.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio nacional español



### ORÍGEN

Queso elaborado por numerosas queserías españolas, aunque su tecnología coincide con la de los quesos de rulo de cabra franceses, basada en una coagulación ácida de la leche. Es un queso estimado por su frescura, su textura cremosa y untuosa y es utilizado también con éxito en la cocina.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta muy ácida y poco enzimática, desuerado por escurrido y prensado ligero (autoprensado) por volteos periódicos de la cuajada. Por tanto es de pasta blanda. Salado en la masa de la cuajada desuerada o ya moldeado, en la superficie, con sal seca. Madurado (15 días) desde el interior y desde el exterior gracias al desarrollo en superficie de mohos del género *Penicillium*. Elaborado con leche pasteurizada de cabra, o vaca u oveja.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Longitud: 12-20 cm, Diámetro: 5-9 cm, Peso: 0,200 a 1,200 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 48%, Humedad: 52%, Grasa/ES: Mín. 45%, Cloruro sódico: 2%.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, o de vaca, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, tubular.

CORTEZA: Aterciopelada, cubierta homogéneamente por el moho blanco del género *Penicillium* de color blanco.

### ASPECTO INTERIOR

Es blando, untuoso, el corte es continuo, cerrado, sin “ojos”, laminar, de color blanco en el centro y blanco hueso en la zona próxima a la corteza, que suele estar más blanda, proteolizada por la acción del moho *Penicillium*.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad de baja a media a:

- Familia animal: subfamilia: rebaño de cabra, a cabra.
- Familia vegetal: subfamilia: a setas, a champiñón.
- Familia otras: a cueva húmeda, mohosa, a moho.

### TEXTURA EN BOCA

Poco firme (blando), nada desmenuzable, muy masticable, nada gomoso (pastoso), adherente, nada granuloso, algo húmedo, poco graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y soluble.

### AROMA

Intensidad de baja a media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.
- Familia láctica: subfamilia: láctico fermentado, a yogur.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Un poco ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante, en la zona de la corteza, algo astringente, algo refrescante en el menos maduro.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## QUESO DE SERVILLETA



### RAZAS DE GANADO

Cabra: Murciano-Granadina, Oveja: Guirra.



### ZONA DE ELABORACIÓN

La costera de Ranes (Valencia) y en el Alto Vinalopó (Alicante).



### ORIGEN

Inicialmente la elaboración y consumo de este queso fue rural en las zonas limítrofes de la huerta valenciana de monte bajo. Los cabreros utilizaban para escurrir (desuerar) y dar forma a la cuajada una servilleta y de ahí su nombre. Actualmente también se elabora en el Alto Vinalopó (Alicante) y se elabora en pequeñas queserías de origen familiar o cooperativo siguiendo técnicas semiartesanales y manuales.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Sin maduración, Fresco, o ligeramente oreado. Elaborado con leche pasteurizada de cabra, de oveja, o su mezcla.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura y diámetro variable. Peso: variable menor de 2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,7 - 6,0, E.S.:38-42 %, Humedad. 58 – 62 %, M.G./ E.S.: 39-43 %, Cloruro sódico: 1,3-1,8 %

## INGREDIENTES

Leche de cabra, oveja o su mezcla, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Paralelepípeda, globosa pero aplastada, con los bordes redondeados y la cara superior muestra unas estrías radiales marcadas, debido al anudado de la tela.

CORTEZA: Ausencia de corteza, la superficie del queso es lisa, cerrada, limpia y de color blanco y en los oreados amarillo pálido.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos “ojos” mecánicos muy pequeños desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco. En los oreados de color pajizo a amarillo pálido según la edad.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, algo húmeda y un poco elástica.

### OLOR

De intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.

### TEXTURA EN BOCA

Blanda en los frescos y más firme en los oreados, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa, nada adherente, poco granulosa, algo húmeda, poco grasa, poco cremosa, bastante homogénea, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

Familia animal: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra.

### SABOR

Algo dulce, ligeramente salado y algo ácido en los oreados.

### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente y refrescante en los frescos.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## QUESO DE SIERRA MORENA



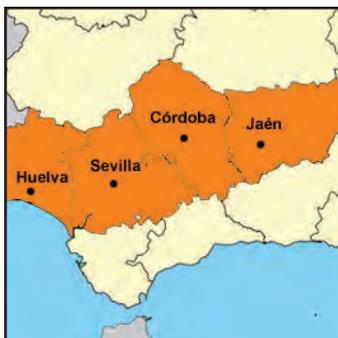
### RAZAS DE GANADO

Cabra Blanca Andaluza.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todas las localidades serranas y sus estribaciones en las comarcas agrarias de Sierra Morena en las provincias españolas de Córdoba (centro), Huelva (norte), Jaén (noroeste) y Sevilla (noroeste).



### ORÍGEN

Este queso se elabora desde muy antiguo de forma artesanal en numerosos cortijos y explotaciones caprinas de la Sierra Morena. Actualmente, su producción en el campo se encuentra en regresión, y gran parte de la producción lechera serrana se transforma en pequeñas industrias artesanales. Principalmente se consume en fresco, a veces se suele dejar orear, e incluso conservarlo largo tiempo en aceite de oliva.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado moderado (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado superficialmente por espolvoreo de sal gruesa. Sin maduración, Fresco. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 6-8 cm, Diámetro: 12-15 cm, Peso: 1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,0-6,3, E.S.:42-50 %, Humedad: 50 – 58 %, M.G./ E.S.: 49-52 %, Cloruro sódico: 1,2-1,8 %

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos si la leche es pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: cilíndrica, con las caras horizontales planas y marcadas con el dibujo del entre-miso y el lateral liso.

CORTEZA: Ausencia de corteza, la superficie del queso es de color blanco.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” mecánicos desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, húmeda y un poco elástica.

### OLOR

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.

### TEXTURA EN BOCA

Algo firme, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomoso, nada adherente, poco granuloso, algo húmedo, poco graso, nada cremoso, bastante homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

- Familia animal: subfamilia: cabra- rebaño, a cabra.

### SABOR

Apenas ácido, algo dulce, ligeramente salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente y refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas. En los conservados en aceite gusto leve a:

- Familia “afrutada”: subfamilia: aceite de frutos, a aceite de oliva.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## QUESO DE TENERIFE



### RAZAS DE GANADO

Cabra tinerfeña y sus cruces.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de la isla de Tenerife, de la Comunidad Autónoma de Canarias.



### ORÍGEN

La elaboración de queso en la isla de Tenerife siempre ha sido una actividad quesera de cierta importancia, si bien se ve condicionada por el entorno geográfico tan distinto entre el norte de la isla, lluvioso y verde, donde coexisten cabras, ovejas y vacas y el sur árido y desértico, donde sólo pueden sobrevivir las cabras con su pobre y escaso pasto y con el aprovechamiento de los subproductos agrícolas, aun así el consumo de queso es importante, aunque no se conoce desde cuándo, los historiadores no se ponen de acuerdo si los guanches tomaban queso o sólo leche fresca.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado suave (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Sin maduración, Fresco. Elaborado principalmente con leche cruda de cabra, opcionalmente mezclada con leche de vaca o de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10 a 15 cm, Diámetro: 20-25 cm, Peso: variable de 2 a 3 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,0, E.S.: 42%, Humedad: 58% M.G./ E.S.: 45%, Cloruro sódico: 2%

## INGREDIENTES

Leche de cabra o leche de mezcla de cabra y oveja o vaca, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con las caras lisas, las horizontales planas y el lateral algo convexo.

CORTEZA: Ausencia de corteza, la superficie del queso es de color blanco brillante.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” mecánicos desigualmente repartidos. De color blanco.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, húmeda y un poco elástica.

### OLOR

Moderado a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.

### TEXTURA EN BOCA

Blanda, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa, nada adherente, poco granulosa, algo húmeda, graso, algo cremosa, homogénea, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

- Familia "láctica": subfamilia: láctico fresco, a cuajada fresca.

### SABOR

Algo ácido, algo dulce, ligeramente salado.

### OTRAS SENSACIONES

Poco astringente y algo refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## QUESO DE TERUEL



### RAZAS DE GANADO

Oveja: Assaf, Lacaune, Rasa Aragonesa, Ojinegra, Cartera y Maellana.

Cabra: Murciano-Granadina, Pyrenaica y Serrana De Teruel.



### ZONA DE ELABORACIÓN

La zona de elaboración y maduración la constituyen todos los términos municipales de la provincia de Teruel.



## ORIGEN

La tradición quesera turolense se refleja en el mantenimiento durante generaciones de los procesos tradicionales de elaboración de quesos de cabra y de oveja, que destacan y recuerdan a las plantas aromáticas de los campos aragoneses.

Esta provincia se encuentra situada en el cuadrante nororiental de la Península Ibérica. La mayor parte de la superficie provincial, el 62 %, se sitúa por encima de los 1.000 metros de altitud. El clima está condicionado por su situación interior, alejada de influencias atlánticas y mediterráneas, y por la orografía y la elevación de sus serranías dando lugar a un clima continental, de inviernos largos y fríos, con duras heladas en parameras, y seco, con muchos días despejados.

La Asociación de Productores de Leche y Queso de Teruel es consciente de que produce un derivado lácteo de mucha calidad que está ya comercializado como marca colectiva y se sigue trabajando para conseguir la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Queso de Teruel.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado: oveja semicurado (60-120 días) y oveja curado (> 120 días); cabra (> 60 días). Elaborado con leche cruda de oveja o de cabra que procede de explotaciones ganaderas que no distan más de 250 km de la quesería donde se elabora el queso.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 10-12cm, Ø: 15-25 cm, Peso: 1-2 kg y de 4-6 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,4-5,6, E.S.: 73,5-77,5%, Humedad: 37%, PT/ES: 30,4-35,4%, Grasa:/ES: 53-56%, Cloruro sódico: 1,8%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja o leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Octogonal con lados redondeados y caras planas, que recuerda una flor con ocho pétalos o lóbulos (octalobulado) y al cortarlo en cuatro cuñas quedan en forma de corazones.

CORTEZA: Semidura, lisa y limpia de color amarillo ceroso.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, homogéneo cerrado, a veces con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos. De color blanco marfil (60-120 días) al amarillo pálido (> 60 días).



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, algo seca, nada elástica.

#### OLOR

Intensidad media a:

- Familia "láctica": subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero láctico.
- Familia "animal": subfamilia: rebaño-ganado del que procede, a oveja, a cabra, a cuero.

#### TEXTURA EN BOCA

Firmeza alta, desmenuzable, masticable, nada gomoso, poco o nada adherente, de granulosis media, humedad baja (algo seco), graso, poco cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble.

#### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia "láctica": subfamilia: a leche del animal que procede, a oveja, a cabra.
- Familia "vegetal": subfamilia: hierbas aromáticas, tomillo, romero...
- Familia "afrutada": subfamilia: granos o frutos secos crudos, a avellana, a nuez...

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## **SABOR**

Algo ácido, correcto de sal.

## **OTRAS SENSACIONES**

Levemente picante en los más madurados, algo astringente.

## **GUSTO RESIDUAL**

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

## **PERSISTENCIA**

Media 15 segundos.

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## QUESO DE TORREMOCHA DEL JARAMA



### RAZAS DE GANADO

Oveja: Lacaune. Cabra: Murciano-Granadina



### ZONA DE ELABORACIÓN

Torremocha del Jarama de la Comunidad Autónoma de Madrid.



### ORIGEN

La producción de queso de oveja y cabra en Torremocha del Jarama desde siempre fue estacional y a nivel familiar para el consumo propio, luego decayó e incluso llegó a desaparecer y es a partir del año 2009 cuando surge un proyecto para recuperar la tradición local de elaboración de queso puro de oveja de pasta prensada y a su vez aprovechar la leche de las ganaderías de la zona principalmente las de los promotores de la idea. Igualmente ha ocurrido con el queso fresco de cabra de también larga tradición. En la elaboración artesanal de estos quesos se ha sabido conjugar los métodos más tradicionales de elaboración del queso de oveja de pasta prensada y el del queso fresco de cabra, con la calidad de la leche del ganado de la zona.

## TIPO DE QUESO

- **Queso de oveja de pasta prensada.** Es un queso de coagulación enzimática, Desuerado y prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado (90 días). Elaborado con leche cruda de oveja.
- **Queso de cabra fresco.** Es un queso de coagulación enzimática, desuerado leve y prensado (mecánico) ligero. Por tanto es de pasta blanda (compactada). Salado ligero por inmersión en salmuera. Fresco, sin maduración. Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- **Queso de oveja de pasta prensada.** Altura: 12 cm, Diámetro: 17 cm, Peso: 1.7 kg.
- **Queso de cabra fresco.** Altura: 8 cm, Diámetro: 15cm, Peso: 1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- **Queso de oveja de pasta prensada.** pH: 5,5, E.S.: 61%, Humedad: 39%, Grasa:/ES: 45%, Cloruro sódico: 2,2 %.
- **Queso de cabra fresco.** pH: 6,5, E.S.: 38%, Humedad: 62%, Grasa:/ES: 45%, Cloruro sódico: 0,5 %.

## INGREDIENTES

- **Queso de oveja de pasta prensada.** Leche de oveja, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.
- **Queso de cabra fresco.** Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

- **Queso de oveja pasta prensada.**

FORMA: Cilíndrica, Caras laterales rectas y sus caras superior e inferior planas.

CORTEZA: Natural, dura, compacta, cerrada, el lateral grabado con dibujos en forma de zigzag, que simulan las marcas que dejaban los antiguos cinchos de esparto y las caras planas por el dibujo o “flor” del entremiso. De color blanco amarillento a beige o café con leche, que irá oscureciendo con la edad del queso.

- **Queso de cabra fresco.**

FORMA: Cilíndrica, Caras laterales rectas y sus caras superior e inferior planas.

CORTEZA: Ausencia. Superficie húmeda y blanda. Ligeramente grabada, el lateral con dibujos en forma de zigzag, que simulan las marcas que dejaban los antiguos cinchos de esparto y las caras planas por el dibujo o “flor” del entremiso. De color blanco, algo brillante.



### ASPECTO INTERIOR

- **Queso de oveja pasta prensada.**

Firme, compacto, con algunos pequeños ojos desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.

- **Queso de cabra fresco.**

Compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” desigualmente repartidos. De color blanco brillante.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Queso de oveja pasta prensada.**

#### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa , algo húmeda, poco o nada elástica.

#### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “animal”: subfamilia: oveja-rebaño, a lana limpia.

#### TEXTURA EN BOCA

Firmeza de media a alta, poco desmenuzable, masticable, apenas gomoso (harinoso), algo adherente, poco granuloso, un poco húmedo, graso, cremoso, homogéneo, fundente, soluble.

#### AROMA

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de oveja
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana, en los más curados.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

## **SABOR**

Algo ácido, algo salado.

## **OTRAS SENSACIONES**

Nada picante, algo adherente, un toque refrescante.

## **GUSTO RESIDUAL**

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas aunque algunas de ellas se intensifican.

## **PERSISTENCIA**

De 15 a 30 segundos.

### • **Queso de cabra fresco**

## **TEXTURA AL TACTO**

Fresco: nada rugoso, muy húmedo, algo elástico

## **OLOR**

Intensidad baja a

- Familia "láctica": subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.

## **TEXTURA EN BOCA**

Poco firme (blando), poco desmenuzable, muy masticable, gomoso, poco adherente, poco granuloso, muy húmedo (jugoso), graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

## **AROMA**

Intensidad baja.

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

## **SABOR**

Algo ácido, algo dulce, correcto de sal.

## **OTRAS SENSACIONES**

Algo astringente, algo refrescante.

## **GUSTO RESIDUAL**

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

## **PERSISTENCIA**

Menor de 15 segundos.

### QUESO DE TRAPO (FORMATGE DE DRAP)



#### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona



#### ZONA DE ELABORACIÓN

Comarcas del Ripollés y la Garrotxa zona del pirineo gerundense en la Comunidad Autónoma de Cataluña.



#### ORIGEN

Es un queso similar al Servilleta o el Mahón artesano en cuanto a la forma de desuero, moldearlo y compactar la cuajada por medio del paño quesero o servilleta hasta el punto de desuere que se desee. La elaboración del queso Drap y por tanto su consumo creció muy deprisa en los últimos años. Las queserías artesanales del Pirineo gerundense, desarrollaron una tecnología propia que junto con la calidad de la leche del ganado alimentado con prados y hierba de montaña, hacen que los quesos tengan unas características organolépticas muy apreciadas por el consumidor.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática. Desuerado suave y corto. Prensado ligero mediante el paño quesero (compactado). Por tanto es de pasta compactada a mano. Salado por inmersión en salmuera. Fresco y Madurado (Tierno a Semicurado). Elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura y diámetro variable. Peso: variable, menor de 1 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DEL QUESO FRESCO:

pH: 6,0, E.S.:38-42%, Humedad. 58 – 62%, M.G./ E.S.: 45%, Cloruro sódico: 2%.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada para los madurados, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Paralelepípeda, globosa pero aplastada, con los bordes redondeados y la cara superior muestra unas estrías radiales marcadas, debido al anudado de la tela.

CORTEZA: Sin corteza, la superficie exterior es lisa y de color blanco en los frescos y fina y de color blanco amarillento en los tiernos.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos “ojos” mecánicos muy pequeños desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco en los frescos. En los oreados y tiernos de color pajizo a amarillo pálido según la edad.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, algo húmeda y un poco elástica.

### OLOR

De intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de vaca.
- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado, en los madurados.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada en los frescos, en primavera si el ganado pasta.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blanda) en los frescos y más firme según la edad en los madurados, poco desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomosa y nada gomosa en los semicurados, nada adherente, nada o poco granulosa en los semicurados, húmeda (jugosa) en los frescos y menos en los semicurados, poco grasa, poco cremosa, homogénea, fundente, y poco soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia animal: subfamilia: vaca-rebaño, a cuero en los muy maduros.
- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.

### SABOR

Algo dulce, ligeramente salado y algo ácido en los madurados.

### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente y refrescante en los frescos.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Menor de 15 segundos.

## QUESO DE TUPÍ



### RAZAS DE GANADO

Oveja: txiqueta y ripollesa. Vaca: Frisona

### ZONA DE ELABORACIÓN

Coincide con la zona de producción del queso Serrat y la del queso del Valle de Arán, casi todo el Pirineo catalán.



### ORÍGEN

La historia de este queso, está muy ligada a la elaboración tradicional del queso catalán. Originalmente, este queso, se hacía a partir del queso Serrat de oveja, quizás, se deba a una forma de aprovechar queso que tenía algún defecto de fabricación, cuando se rompía durante el proceso de elaboración, maduraba más de lo normal o tenía algún tipo de anomalía, el artesano, los picaba, y los metía en una vasija pequeña de barro, en catalán "Tupí", de ahí su nombre, añadiendo leche de oveja, a modo de cultivo iniciador de la intensa fermentación que posteriormente se producirá y aceite, aguardiente o licor, para darle mayor untuosidad. Durante la fermentación (Mín. 2 meses) se remueve de vez en cuando el conjunto para homogeneizar la masa en fermentación. En la actualidad se elabora a partir de cuajada desuerada o de queso tierno en proceso de maduración, principalmente de oveja pero también puede ser de vaca.

## TIPO DE QUESO

Queso fermentado durante dos meses como mínimo. De pasta blanda y untuosa. Muy graso. Elaborado a partir de cuajada o de queso de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Se presenta en recipientes de diversos materiales, barro, cristal, plástico y en diversas formas y tamaños

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,6, E.S.: 68%, Humedad: 32 %, Grasa:/ES: del 70%, Cloruro sódico: 1,2%.

## INGREDIENTES

Cuajada o queso de oveja, y opcionalmente, cloruro sódico, leche, aceite de oliva, anís o aguardiente.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Sin forma definida.

CORTEZA: Carece.

## ASPECTO INTERIOR

Masa uniforme y untable, con pequeños grumos, De color blanco marfil a beige anaranjado en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Untuoso (graso y pegajoso), algo húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad alta a.

- Familia “láctica”: subfamilia: queso, a queso viejo fermentado.
- Otras Familias: olores correspondientes a los aditivos añadidos: a anís, a aguardiente...
- Familia “afrutada”: subfamilia: aceite de frutos: a aceite de oliva.

### TEXTURA EN BOCA

Nada firme (blando), nada desmenuzable, muy masticable, algo gomoso (pastoso), algo adherente, algo granuloso, algo húmedo, muy graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor, pero en boca se intensifican.

### SABOR

Algo ácido, correcto de sal, algo a humami.

### OTRAS SENSACIONES

Picante, astringente y ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

> 30 segundos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## I.G.P. QUESO DE VALDEÓN



**I.P.G.:** ORDEN DE 3 DE JULIO DE 1998 (Diario Oficial de Castilla y León del 9)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Parda alpina. Oveja: Latxa. Cabra: Pirenaica.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Término municipal de Posada de Valdeón (León), en el Parque Natural de los Picos de Europa en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

### ORIGEN

La producción de queso en el Valle de Valdeón se remonta a la época prerromana, utilizándose en esta época como materia prima la leche de cabra. A mediados del siglo XIX se encuentran las primeras referencias escritas de la elaboración de queso en el Valle de Valdeón, "Diccionario" de Pascual Madoz, (1845-1859).

### TIPO DE QUESO

De coagulación mixta acido-enzimática. Autoprensado, por volteos. Pasta Blanda. Elaborado con leche de vaca pasteurizada o con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra. Madurado por mohos en su interior.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura máx.: 15 cm, Diámetro: 25 cm., Peso min. 0,5 kg, Peso máx.: 3 kg

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8 a 5,8, Humedad mín. 30%, Grasa/ES mín. del 45%, Cloruro sódico: máx. 3'5%.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, o leche de vaca con leche de oveja y/o cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

Tradicionalmente este queso se envuelve en hojas de plágamo y en papel de aluminio.

FORMA: Cilíndrica, con las caras superior e inferior ligeramente cóncavas.

CORTEZA: Natural, rugosa, blanda, delgada, de color blanquecino, amarillento y tonalidades grises.



### ASPECTO INTERIOR

Compacto, algo blando, ligeramente untuoso con zonas de diferente grado de cohesión, de color blanco marfil que evoluciona hacia color crema, de intensidad brillante, con presencia de aureola débilmente marcada dependiendo del grado de maduración. Con galerías y cavidades irregulares de tamaño variable, llenas de moho de color verde-azulado.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

La pasta al tacto tiene una débil rugosidad, es algo húmeda y nada elástica.

#### OLOR

De intensidad media recuerda a algo ligeramente ácido, a láctico, a vaca, a cueva natural, a moho. Al avanzar la maduración aparecen olores y aromas a especias, afrutados e incluso aromáticos, aunque se mantiene el olor a moho.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morderlo es ligeramente firme, algo friable (se desmenuza), tierno (se mastica bien), pastoso, harinoso (partículas finas), ligeramente húmedo, algo adherente al paladar, algo graso, cremoso, fundente y soluble.

#### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta recuerda a leche del ganado, sobre todo si es de cabra.

#### SABOR

Es de intensidad media, ligeramente ácido, algo correcto de sal y nada amargo.

#### OTRAS SENSACIONES

Intensa sensación picante, ligeramente ardiente, sensaciones más acusadas cuando el tiempo de maduración es mayor y aumentan así mismo con la presencia de leches de cabra u oveja.

#### GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

#### PERSISTENCIA

Alta, mayor de 30 segundos.

## QUESO DE VILLALÓN



### RAZAS DE GANADO

Oveja merina, castellana, churra. Vaca frisona.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Originariamente se elaboraba en Tierra de Campos, comarca perteneciente a las actuales provincias de Valladolid, Palencia, León y Zamora, En la actualidad está tipificado y se elabora de forma industrial en toda España.



## ORÍGEN

Es un queso fresco que se elaboraba de modo tradicional con leche de oveja, aunque también mezclada con la de vaca, por los pastores de la Comarca castellana de Tierra de Campos, para su propio consumo y para la venta en el mercado ganadero de Villalón de Campos como fresco. Se le conocía también como queso de “encella”, debido al molde de mimbre de forma cilíndrica y diámetro decreciente que los artesanos empleaban en su elaboración, si bien su denominación más frecuente en la comarca era la de pata de mulo.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado ligero. Por tanto es de pasta ligeramente compactada. Elaborado con leche pasteurizada de oveja, de vaca, o su mezcla.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Dimensiones variables: Diámetro: 7- 14 cm, Largura: 20-25 cm Peso: 0,5 kg a 2,5 kg

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,5, E.S.: 40 %, Humedad máx.: 60 %, Grasa:/ES: 53 %, Cloruro sódico: 2 %.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, vaca, o su mezcla, cuajo y cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Tubular de corte circular u ovalado.

CORTEZA: Nada definida, levemente rugosa, cerrada, de color blanco.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es poco rugoso, muy húmedo y algo elástico.

### OLOR

De baja intensidad,

- Familia “animal”: subfamilia: láctico fresco, a leche del ganado del que procede.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza débil: es blando, poco desmenuzable, masticable: tierno, y entre pastoso y algo gomoso, no es adherente, poco granuloso, es húmedo: jugoso, graso, algo cremoso, nada fundente, nada soluble.

### AROMA

Moderado a:

- Familia “láctica”: subfamilia: mantequilla fresca, al aroma de la mantequilla: a diacetilo.

### SABOR

Correcto de sal, y algo dulce.

### OTRAS SENSACIONES

Algo refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Menos de 15 segundos.

## QUESO DEL TIÉTAR



### RAZAS DE GANADO

Serrana, Verata y sus cruces.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Parte central de la sierra de Gredos, cabecera del Valle del Tietar y la parte abulense de la Sierra de Gredos, Arenas de San Pedro y alrededores de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



### ORIGEN

En esta región de gran tradición ganadera, zona de tránsito para los rebaños trashumantes, donde el bosque se compone de cantidad de hierbas naturales y plantas aromáticas (brezo, piorno, enebro, tomillo, jara, romero...) que proporcionan a la leche del ganado, principalmente de cabra, unas características aromáticas muy especiales, se ha elaborado desde tiempos muy antiguos queso. Tradición que persiste aún.

## TIPO DE QUESO

Coagulación enzimática, poco desuerado. Pasta ligeramente prensada. Pasta Blanda. Sin maduración. Queso fresco. Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 5 cm, diámetro: 12 cm. Peso: < 1,0 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: mín. 6,5, E.S. Mín: 40%, Humedad: máx. 60 %, Grasa/ES: mín. 45%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con caras laterales rectas o ligeramente curvadas, los bordes redondeados.

CORTEZA: Prácticamente inexistente, presentará las mismas características de la pasta con los grabados característicos de la pleita en las caras laterales, y de flor o lisas en las horizontales. Color blanco intenso.

## ASPECTO INTERIOR

La pasta es entre blanda y firme, prácticamente sin ojos, pudiendo en ocasiones presentar "ojos" desigualmente repartidos. De color blanco brillante.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugoso, muy húmedo, y algo elástico.

### OLOR

De baja intensidad a

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de cabra.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza débil: es blando, algo desmenuzable, muy masticable, entre pastoso y algo gomoso, no es adherente, a veces algo granuloso, es húmedo, graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente ni soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo salado y algo dulce.

### OTRAS SENSACIONES

Algo refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## QUESO DEL VALLE DEL NARCEA



### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Asturiana, Pardoalpina, y sus cruces. Cabra: Pirenaica, de los Picos de Europa.



### ZONA DE ELABORACIÓN

En el municipio de Arcellana perteneciente al Concejo de Salas, situado en la zona centro-occidental de la Comunidad Autónoma de Asturias.



### ORIGEN

En la zona de elaboración predomina el ganado vacuno para la producción de leche con la que se elabora este queso que por su aceptación poco a poco se va extendiendo más allá de las fronteras del propio municipio y de la región.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática. Se sala la cuajada en la cuba y se completa el desuere en los moldes. Prensado mecánico ligero (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Madurado (Tierno a Semicurado) en ambiente húmedo. Elaborado con leche pasteurizada de vaca, aunque en primavera se hace con mezcla de vaca y cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 12 cm, Ø 22 cm, Peso: 0,250-0,500 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2. E.S.: 55-63%, Humedad: 37-45%, Grasa:/ES: Mín. 45%, Cloruro sódico: menor del 2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca o leche de mezcla de vaca y cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Lisa, de color blanco amarillento, a veces salpicada de pequeñas zonas blancuecinas y verdosas, producidas por la acción de los mohos ambientales del lugar de maduración.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico desigualmente repartidos. De color blanco marfil amarillento y blanco hueso en los de mezcla.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa (lisa), ligeramente húmeda, y elástica.

### OLOR

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de vaca.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada en los quesos de primavera.
- Familia animal: subfamilia: ganado-rebaño, a vaca, a cabra en los de mezcla.
- Familia otras: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, a moho.

### TEXTURA EN BOCA

Poca firmeza (Blando a Semiblando), nada desmenuzable, masticabilidad muy alta, nada gomoso, algo adherente, nada o poco granuloso, algo húmedo, graso, cremoso, homogéneo, fundente, y soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia afrutada: subfamilia: a granos o frutos secos crudos, a nuez, a avellana.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, algo dulce, correcto de sal, levemente amargo.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, poco astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo en algunas ocasiones un gusto a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a nata fresca.

### PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### D.O.P. QUESO FLOR DE GUÍA, QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA y QUESO DE GUÍA



Queso de Flor de Guía



Queso de Media Flor de Guía



Queso de Guía

**D.O.P.:** RESOLUCIÓN DE 15 DE ABRIL DE 2008 (BOE de 6 de junio)

#### RAZAS DE GANADO

Oveja: Canaria, Vaca: Canaria y sus cruces, Cabra: Cualquiera de las razas canarias



#### QUESOS AMPARADOS POR LA D.O.P. QUESO DE GUÍA

Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía.

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## ZONA DE ELABORACIÓN

Los municipios de Gáldar, Moya y Santa María de Guía, de la comarca noroeste de Gran Canaria en la Comunidad Autónoma de Canarias.



## ORIGEN

El queso producido en Gáldar, Moya y Santa María de Guía se comercializaba en el Mercado de Guía, lo que hace que el queso pase a denominarse “Queso de Flor de Guía” o simplemente “Queso de Guía”, por su peculiaridad: la flor del cardo y el cuajo. Hay numerosos escritos religiosos, eruditos, viajeros, militares o geógrafos, que, desde la creación de la Villa de Guía en 1526, recogen y nombran las bondades del queso de Flor. Las excelencias del Queso Flor de Guía trascendieron más allá de las Islas y su fama llegó no sólo a la Península Ibérica y resto de Europa sino también a América, como se constata en varios documentos del siglo XIX.

## TIPO DE QUESO

Quesos de coagulación mixta, poco ácida y altamente enzimática. Prensado moderado (compactado). Madurado: Mín. 15 días. Los curados (más de 60 días de maduración) se untan con grasa animal o aceite vegetal, pimentón o gofio.

Para la elaboración del **QUESO DE FLOR DE GUÍA** se utilizará únicamente coagulante de origen vegetal, extracto acuoso de la flor de cardo *Cynara cardunculus* var. *ferocísima* o *Cynara scolymus*.

Para la elaboración del **QUESO DE MEDIA FLOR** se utilizará coagulante de origen vegetal, (flor de cardo: *Cynara*, en un porcentaje siempre superior al 50% y cuajo).

Para la elaboración del **QUESO DE GUÍA** se emplea cuajo u otro enzima coagulante autorizado, incluido el de origen vegetal y fermentos autorizados.

La leche será de oveja canaria o mezcla de ésta (mín. 60%) con la de otras especies, vaca (máx 40%) o cabra (máx 10%), de cualquiera de las razas canarias.

El queso que haya sido elaborado con leche cruda procedente de ganado del propio elaborador, se podrá llamar “artesano”.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 4 a 6 cm para el queso de Flor de Guía; altura de 4 a 8 cm en el queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía. Diámetros de 15 a 30 cm. Peso: 0,5 a 5 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Queso de Flor de Guía:** Humedad: Máx. 43,50%, Proteína/ES Mín 22,50%, Grasa/ES: Mín 29,50%.

**Queso de Media Flor de Guía:** Humedad: Máx. 44,50%, Proteína/ES: Mín 23,50%, Grasa/ES: Mín 27,50%.

**Queso de Guía:** Humedad: Máx. 43 %, Proteína/ES: Mín. 22,41 %, Grasa/ES: Mín 27,50%.

### INGREDIENTES

Leche de Oveja/Oveja-Vaca/Cabra. Cultivos Lácticos. Coagulante. Cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrico.

CORTEZA: El grosor y el color varían según el tiempo de maduración.

En los quesos de Flor de Guía y de media Flor de Guía de corta maduración, la corteza exterior es bastante fina, elástica y blanda, de color blanco-marfil apagado y formas con tendencia a torta. En los quesos de Guía la corteza exterior es bastante fina y de color marfil para los de corta maduración y los de mayor maduración tienen corteza gruesa de color marrón oscuro pasando por toda la gama de amarillos.

En todos los casos la corteza presenta las impresiones de la quesera en la cara de la base con las marcas del paño bien definidas y los bordes lisos.



Queso de Flor de Guía



Queso de Media Flor de Guía



Queso de Guía

### ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado con presencia de ojos de fermentación, pasta de color blanco hueso en los tiernos y de amarillo a amarillo parduzco en los curados. Se distingue una zona próxima a la corteza o cerco de transformación, cuyo grosor y color dependerá del grado de maduración del queso.



Queso de Flor de Guía



Queso de Media Flor de Guía



Queso de Guía

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### QUESO DE FLOR DE GUÍA

##### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es poco rugosa, húmeda en los muy jóvenes y algo húmeda en los curados y nada elástica.

##### OLOR

De intensidad media que recuerda a la familia láctica: a leche, familia vegetal: a pastos, a heno, familia afrutada a frutos secos, y a la familia animal: con recuerdos a leche de oveja.

##### TEXTURA EN BOCA

Firmeza débil, blanda en los más jóvenes y más firme en los madurados, nada friable, tierno y pastoso. Algo adherente, de granulosidad muy fina (harinoso), algo húmedo en los tiernos. Cremoso. Fundente y Soluble, estas propiedades crecen al avanzar la maduración.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### **AROMA**

Al masticar el aroma que se detecta de forma suave no informa de otros identificadores diferentes de los del olor pero se aprecian con mayor intensidad las notas vegetales del cardo y de los pastos de los que se alimenta el ganado.

### **SABOR**

Ácido, poco salado y agradable amargor, debido principalmente a la intensa acción, durante la maduración del queso, del coagulante empleado (Flor de cardo).

### **OTRAS SENSACIONES**

Algo picante, ligeramente astringente y ligeramente ardiente. Sensaciones que serán más acusadas cuanto más maduro esté el queso.

### **GUSTO RESIDUAL**

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

### **PERSISTENCIA**

Media (15 segundos). Aumenta con el grado de maduración de los quesos.

## **QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA**

### **TEXTURA AL TACTO**

Al tacto es poco rugosa, húmeda en los muy jóvenes y algo húmeda en los curados y nada elástica.

### **OLOR**

De intensidad media que recuerda a la familia láctica: a leche, familia vegetal: a cardo a la familia afrutada a frutos secos, y a la familia animal cuajo y con recuerdos a leche de oveja.

### **TEXTURA EN BOCA**

Al morder el queso, tiene una firmeza débil, es blando, en los más jóvenes y más firme en los madurados, ligeramente friable, Es tierno y pastoso. Algo adherente, la granulosis es fina (harinoso), algo húmedo en los tiernos. Cremoso, Fundente y Soluble, estas propiedades crecen al avanzar la maduración.

### **AROMA**

Al masticar el aroma que se detecta de forma suave no informa de otros identificadores diferentes de los del olor, apreciándose con mayor intensidad las notas debidas a los coagulantes y los pastos.

### **SABOR**

Ácido, poco salado y agradable amargor debido principalmente a la intensa acción, durante la maduración del queso, del coagulante empleado (Flor de cardo) y los pastos de los que se alimenta el ganado.

### **OTRAS SENSACIONES**

Ligeramente picante, astringente y ardiente, sensaciones que serán más acusadas cuánto más maduro esté el queso.

### **GUSTO RESIDUAL**

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

### **PERSISTENCIA**

Intensidad de baja a media (15 segundos). Aumenta con el grado de maduración de los quesos.

### **QUESO DE GUÍA**

#### **TEXTURA AL TACTO**

Al tacto es poco rugosa, húmeda en los muy jóvenes y algo húmeda en los curados y nada elástica.

#### **OLOR**

De intensidad media que recuerda a la familia láctica: a mantequilla, familia vegetal: a pasto, a heno, a la familia afrutada, a frutos secos y a la familia animal: a caldo de carne, a cuajo. Y en ocasiones a las familias floral o torrefacta: a avellana tostada.

#### **TEXTURA EN BOCA**

Al morder el queso, tiene una firmeza débil, es blando en los más jóvenes y más firme en los más madurados, friable, tierno y pastoso, algo adherente. La granulosidad es de fina a ligeramente harinosa, algo húmedos los tiernos y algo secos los muy maduros. Cremoso, fundente y soluble, estas propiedades crecen al avanzar la maduración.

#### **AROMA**

Al masticar el aroma que se detecta de forma suave no informa de otros identificadores diferentes de los del olor.

#### **SABOR**

Ácido, nada salado y algo amargo.

### **OTRAS SENSACIONES**

Ligeramente picante, ligeramente astringente y ligeramente ardiente. Sensaciones que serán más acusadas cuánto más maduro esté el queso.

### **GUSTO RESIDUAL**

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

### **PERSISTENCIA**

De intensidad media (15 segundos) en los tiernos. Aumenta con el grado de maduración de los quesos.

## QUESO GARROTXA



### RAZAS DE GANADO

Cabra murciano-granadina



### ZONA DE ELABORACIÓN

Toda la Comunidad autónoma de Cataluña



### ORÍGEN

Su nombre proviene de la comarca de la Garrotxa, en la provincia de Gerona. En esta comarca desde muy antiguo se elaboraban quesos de leche de cabra, frescos o de maduración corta (tiernos), que en determinado momento dejaron de hacerse. Posteriormente (1981) al retomar la práctica de elaborar queso de cabra siguiendo las pautas de trabajo tradicionales, se vio que las condiciones ambientales de esta zona favorecían el desarrollo espontáneo de mohos azulados del Género *Penicillium glaucum* en la superficie de los quesos, que en los quesos con maduración repercutían muy favorablemente en sus características organolépticas. Este hecho fue incorporado al proceso de elaboración tradicional definiéndose unas pautas de trabajo para conseguir uniformidad en el producto y el resultado es este queso de la Garrotxa. En la actualidad se elabora en toda Cataluña pero principalmente en la mitad norte.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta ácido-enzimática, de pasta lavada, ligeramente prensado (compactado). Por tanto es de pasta blanda. Salado por inmersión en salmuera. Madurado en ambiente muy húmedo para favorecer el desarrollo superficial del moho, como mínimo tres semanas. Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 7-8 cm, diámetro: 15 cm, Peso: alrededor de 1 kg

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5, E.S.: 68%, Humedad: 32%, Grasa:/ES: 57%, Cloruro sódico: 1,9%.

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: forma cilíndrica con bordes redondeados.

CORTEZA: La corteza es rugosa, seca, aterciopelada, debido al desarrollo de mohos de color gris azulado.



### ASPECTO INTERIOR

Su interior es compacto, cerrado o con algunas cavidades, "ojos", de origen mecánico. De color blanco intenso. Según la edad se aprecia una zona próxima a la corteza más o menos ancha (> 2 mm.), pudiendo estar un poco proteolizada (blanda) en los de mayor maduración.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Rugosidad: de lisa a levemente rugosa según avanza la maduración. Humedad: algo húmeda en los tiernos y apenas húmeda en los muy curados. Elasticidad: muy poco elástico.

### OLOR

Moderado a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, levemente a yogur.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hongos, a Champiñón, a cueva húmeda.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza pequeña, es algo blando, apenas desmenuzable, alta masticabilidad, levemente gomoso, algo adherente, poco granuloso, apenas húmedo, poco graso, algo cremoso, homogéneo, poco fundente y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia “animal”: subfamilia: cabra-rebaño, a cabra.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ligeramente ácido, un toque dulce, correcto de sal, según la edad de maduración un leve sabor metálico.

### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los muy curados, apenas astringente, algo refrescante los muy jóvenes.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un leve gusto a:

- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellanas.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## QUESO GENESTOSO



### RAZAS DE GANADO

Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona. Ovina: Lacha. Caprina: Pirenaica, de los Picos de Europa.



### ZONA DE ELABORACIÓN

En el municipio de Genestoso en la parte alta del Concejo de Cangas de Narcea, en la zona occidental de la Comunidad Autónoma de Asturias.



### ORÍGEN

Su forma peculiar debida al uso del cincho de esparto para moldear el queso y que recuerda a los quesos meridionales (Extremadura) es debida a que los pastores extremeños, que traían sus rebaños en verano hasta estas tierras asturianas, convivían con los pastores locales y se intercambiaban técnicas, moldes y secretos de elaboración. Antiguamente para hacerlo se empleaba leche de oveja y cabra, hoy se elabora principalmente con leche de vaca.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta ácida-enzimática, desuerado por escurrido en molde de barro, amasado y salado de la pasta, moldeado con el cincho y prensado suave (compactado). Por tanto es de pasta compactada. Madurado (tierno a semicurado). Elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 10-12 cm, diámetro: 12-15 cm, Peso: menor de 1kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 65%, Humedad: 35%, Grasa:/ES: 53 50%, Cloruro sódico: 2,0%.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

**FORMA:** Cilíndrica, con las caras superior e inferior lisas y planas y el lateral ligeramente cóncavo, grabado con el zig-zag dejado por el trenzado del cincho, que antiguamente era de esparto.

**CORTEZA:** La corteza es suave, poco definida y de color amarillo pajizo.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, abierto, con bastantes grietas que le dan un aspecto laminar, de color amarillo suave.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugosa, algo húmeda y un poco elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fermentado, a yogur en los tiernos.
- Familia “animal”: subfamilia: vaca-rebaño, a vaca en los de leche cruda.

### TEXTURA EN BOCA

Es firme, desmenuzable, de masticabilidad media, algo gomoso, algo adherente, poco granuloso, poco húmedo, graso, algo cremoso, homogéneo, algo fundente, y poco soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a almendra cruda
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Un poco ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante en los más maduros y algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

15 segundos.

## QUESO HERREÑO



### RAZAS DE GANADO

Cabra, oveja, vaca.

### ZONA DE ELABORACIÓN

La isla de Hierro, Comunidad Autónoma de Canarias.



### ORÍGEN

La isla de Hierro es la más occidental y meridional del Archipiélago Canario destaca por su ganado, muy numeroso y de gran calidad que se beneficia de los ricos pastizales que abundan en toda la zona, por su clima húmedo. Los romanos llamaban a esta isla Capraria por el gran número de cabras montesas que allí existían el segundo lugar lo ocupaba la oveja y a mediados del siglo XVIII se introdujo en la Isla la vaca.

En la actualidad aún sigue siendo el ganado caprino el más abundante y coexiste con el bovino y el ovino y es con su leche que se elaboran quesos, artesanal e industrialmente, de alta calidad. En el caso del queso Herreño suele utilizarse la mezcla de las tres leches, principalmente la de cabra.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática. De prensado leve (compactado), por tanto es de pasta compactada. Salado superficial con sal seca. Después de oreado en ambiente húmedo se ahúma con penca de tunera, tronco de higuera y jara seca. Fresco o madurado. Elaborado con leche cruda de cabra, oveja y vaca, pero principalmente de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: variable (8-10 cm), Diámetro variable (12-22cm) cm, Peso:1 a 3 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2, E.S.: 63%, Humedad: 37%, Grasa:/ES: 51%, Cloruro sódico: 2,5%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, oveja, vaca, cultivos lácticos (en los quesos de leche pasteurizada), cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Rugosa y dura, algo húmeda, de color ocre, con marcas, anchas franjas de la rejilla de madera que se utiliza en el proceso de ahumado, de color más tenue.



### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, en ocasiones abierto con algunos “ojos” desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado pero friable. De color blanco hueso a blanco marfil amarillento, en los más curados y dependiendo de la proporción de leches empleadas en su elaboración.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Rugosidad: La pasta es lisa, Humedad: algo húmedo, Elasticidad: Nada elástico.

#### OLOR

- Familia láctica: subfamilia: láctico fermentado
- Familia torrefacta: a ahumado

#### TEXTURA EN BOCA

Poca firmeza, es blando. Nada desmenuzable. Alta masticabilidad. Un poco gomoso en los frescos y tiernos y nada gomoso, algo harinoso, en los semicurados. Algo adhehente, poco granuloso, nada humedo en boca, apenas graso, cremoso, homogéneo, algo fundente y poco soluble en los más maduros.

#### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor, pero se intensifica el recuerdo a humo.

#### SABOR

Algo ácido y correcto de sal, en los frescos y algo ácido, levemente amargo y un poco salado, en los muy maduros.

## **OTRAS SENSACIONES**

Leve sensación picante, algo astringente y un toque ardiente, en los curados.

## **GUSTO RESIDUAL**

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo que se acrecienta la sensación picante en los más curados.

## **PERSISTENCIA**

De 15 a 30 segundos en los muy maduros.

## QUESO HISPÁNICO



### RAZAS DE GANADO

vacas y ovejas de diferentes razas, según la zona de elaboración.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio nacional español.



### ORÍGEN

Ante la necesidad de regular los quesos de mezcla de leches de diferentes especies dentro del territorio español, ya que reúnen características bien diferenciadas y han alcanzado entidad suficiente, pareció oportuno dictar normas de composición y características específicas y así en julio de 1987 se publicó una norma de composición y características específicas para el queso Hispánico. Orden de 9 de julio de 1987 (Ref. BOE-A-1987-16728).

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática. De prensado intenso, por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado: mínimo 30 días si la leche es pasteurizada y 60 si es cruda. Para su conservación puede ser sumergido en aceite de oliva o mediante parafinado o plastificado de la corteza, o envasado al vacío, bajo película extensible de material macromolecular. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca (mínimo 50%) y leche de oveja (mínimo 30%).

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: Máx. 13 cm, diámetro: Máx. 26 cm, Peso: 2,5-3,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 55%, Humedad: 45%, Grasa:/ES: Mín. del 45%, Cloruro sódico: 2'0%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca y de oveja, fermentos lácticos, en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Dura, seca y lisa, de color amarillento, si no se eliminan los mohos de su superficie, la coloración de la corteza puede presentar otras tonalidades, que en un proceso de oscurecimiento lleguen hasta el negro verdoso, a veces recubierta con parafina, cera o plástico o envuelta en una película extensible de material macromolecular, en ocasiones, embadurnada con aceite de oliva.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, de color blanco marfil a blanco marfil amarillento en los más curados, a veces con "ojos", regular e irregularmente repartidos, en número variable, de forma esférica, alargada o irregular y como máximo, del tamaño de un guisante, de aspecto mate o brillante si son esféricos.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Rugosidad débil en los tiernos y algo rugoso en los más maduros, húmeda y algo elástica en los tiernos, y poco húmeda y nada elástica en los más maduros.

### OLOR

Intensidad baja a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche de vaca si la leche es cruda.
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño, a oveja.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media (semiblanda) en los tiernos y más firme (semidura) en los más curados, algo desmenuzable, entre tierna y masticable, nada gomosa, algo adherente en los curados, poco granulosa, algo seca en los muy madurados, grasa, es algo fundente en los tiernos y nada en los curados.

### AROMA

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico cocido, a mantequilla fundida.

### SABOR

Algo ácido, un toque amargo en los muy curados, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en los muy maduros, algo astringente, estas sensaciones serán más acusadas cuánto más alta sea la presencia de la leche de oveja.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas en los tiernos. En los más maduros a la Familia “afrutada”: subfamilia: frutos secos, a avellana.

### PERSISTENCIA

15 segundos.

## QUESO IBÉRICO



### RAZAS DE GANADO

vacas, ovejas y cabras de diferentes razas, según la zona de elaboración.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio nacional español.



### ORÍGEN

Ante la necesidad de regular los quesos de mezcla de las tres especies vaca, oveja y cabra dentro del territorio español, en julio de 1987 se publicó una norma de composición y características específicas para el queso “Ibérico” que posteriormente ha sido modificada mediante el Real Decreto 262/2011, de 28 de febrero, publicado en el Boletín Oficial del Estado número 59 de 10 de marzo de 2011.

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado de tierno a semicurado (1-3 meses). Después de su periodo de maduración el queso se puede conservar sumergido en aceite de oliva o envasado al vacío. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca (máximo 50%), de oveja (mínimo 15%), de cabra (mínimo 15%).

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 7-12 cm, Ø: 9-24 cm, Peso variable sin superar los 4 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8-5,2, E.S.: 55%, Humedad: 45 %, Grasa: 24,75%, G. /E.S.: Mínimo 45%, Cloruro sódico: 2'3%.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, oveja, y cabra, fermentos lácticos, en los de leche pasteurizada, cuajo (quimosina) y otros coagulantes de leche de origen animal, vegetal o microbiano, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Consistencia semidura a dura y aspecto seco, el color puede presentar tonalidades variables desde el blanco amarillento hasta el negro verdoso. De superficie lisa o bien presenta las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y las de la "flor" en las caras planas.

### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos" de origen meánico desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Apenas rugoso, poco húmedo, algo elástico.

### OLOR

De intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fermentado, a mantequilla.
- Familia afrutada: subfamilia: frutos secos crudos, a avellana.
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño, a vaca, a oveja, a cabra.

### TEXTURA EN BOCA

No muy firme (semiblando), poco desmenuzable, masticabilidad alta, poco gomoso (harinoso), poco o nada adherente, poco granuloso, apenas húmedo, algo graso, un poco cremoso, homogéneo, nada fundente y algo soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, un toque dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante, en los quesos en que el contenido de oveja y cabra sea alto, y algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

< 15segundos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. QUESO IBORES



**D.O.P.:** Reconocida en el Reglamento (CE) n° 205/2005 [Diario Oficial L 33 de 5.02.2005]

### RAZAS DE GANADO

Cabra: Serrana, Verata, Retinta y sus cruces.



### ZONA DE ELABORACIÓN

35 términos municipales del Sureste de la provincia de Cáceres en las comarcas naturales de Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo en la Comunidad Autónoma de Extremadura.



### ORIGEN

Este queso se produce en esta zona desde tiempos remotos y hay constancia de su comercialización los jueves de cada semana en Trujillo, desde el 14 de Julio de 1.465, fecha en la que le fue concedido a esta ciudad por Enrique IV de Castilla, el privilegio de celebrar un mercado franco, exento de alcabalas sobre hortalizas, cereales, ganados y sus derivados (carne, leche, queso).

### TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, poco ácida y altamente enzimática, prensado moderado Pasta compactada. Madurado: Mín. 60 días. Elaborado con leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces. El elaborado con leche cruda por los productores con leche procedente de sus propios rebaños y con un período de maduración mínimo de 100 días se podrá llamar “Artesano”.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 5 a 9 cm, Diámetro: 11 – 15 cm, Peso: 0,650 a 1,200 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: Máx. 50%, Proteína/ES: 30%, Grasa/ES: Mín. de 45%, Cloruro sódico: Máx. 4%, pH: 5,0-5,5

### INGREDIENTES

Leche de cabra, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con caras horizontales sensiblemente planas y las laterales rectas o ligeramente convexas.

CORTEZA: Su corteza es lisa y semidura en los muy curados, cuyo color natural es amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite, pudiendo presentar diversas coloraciones producto de los distintos mohos, desde el grisáceo, en corteza natural, a rojo anaranjado en los pimentonados, hasta ocre amarillo en los quesos untados en aceite.



### ASPECTO INTERIOR

La pasta es de color blanco marfil, semidura, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es poco rugosa, lisa, algo húmeda, y algo elástica, va perdiendo humedad y elasticidad a medida que el queso está más curado.

#### OLOR

Intensidad de suave a moderada a leche cruda de cabra.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso, en los poco curados su firmeza es semidura, su textura es poco desmenuzable, es tierna, harinosa, nada adherente, apenas granulosa, un poco húmeda, algo cremosa, homogénea, algo soluble. Con mayor maduración la textura es más firme y friable, menos tierna, algo adherente, más granulosa, menos húmeda, cremosa y soluble.

#### AROMA

Se aprecian toques vegetales, florales y frutales, que le confieren la alimentación del ganado criado en régimen extensivo, a base de pastos naturales, brezo, tomillo, jara, romero, bellota.

#### SABOR

Moderadamente ácido, correcto de sal.

#### OTRAS SENSACIONES

Ligeramente picante, nada astringente, y nada ardiente, sensaciones que crecen en intensidad a medida que va madurando, pero sin llegar a ser excesivas.

#### GUSTO RESIDUAL

Recuerda a frutos secos (nuez, castaña, bellota).

#### PERSISTENCIA

Algo persistente, 15 segundos.

## I.G.P QUESO LOS BEYOS



**I.P.G.:** Resolución de 4 de febrero de 2010 (BOE-A-2010-3015, de 24 de febrero)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Asturiana o Casina, Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona. Oveja: Latxa y otras. Cabra: Pirenaica, de los Picos de Europa.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Los municipios de Amieva y Ponga de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias, ubicados en el desfiladero de los Beyos, en la parte occidental de los Picos de Europa y en Oseja de Sajambre, en el valle de Sajambre situado en el curso alto del río Sella, en la provincia de León de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



## ORIGEN

La ubicación del desfiladero de los Beyos, zona agreste y escarpada, hace que la única actividad posible sea la ganadera. Por lo que la actividad quesera era una práctica artesanal que se ha ido transmitiendo de generación en generación y que hoy se mantiene, con las diferencias lógicas propiciadas por los avances tecnológicos y las adaptaciones a los actuales criterios higiénicos y sanitarios. El Valle de Sajambre ha pertenecido históricamente al reino de León si bien su ubicación geográfica le ha comportado una estrecha relación con Asturias, principalmente con los pobladores del desfiladero de los Beyos. Las influencias mutuas entre estas dos zonas vecinas han sido múltiples: de paso casi obligado, de relaciones comerciales y del uso de los pastos comunes, en la sierra de Carcedo y en la parte suroccidental de los Picos de Europa, donde se elaboran los quesos en verano. Esto explica el gran parecido existente entre el queso de Sajambre y el de los municipios asturianos de Ponga y Amieva, con los que comparte la IGP Queso de Los Beyos. En el año 2009 la Consejería de Medio Rural del Principado de Asturias inició la solicitud de la I. G. P. para este queso. La decisión favorable a este sello se recogió en el «Boletín Oficial del Estado» (BOE) el 4 de Febrero de 2010 y el 1 de Marzo de 2013 recibió el respaldo europeo.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta, muy ácida y poco enzimática, de desuere delicado por escurrido y prensado suave por volteo (autoprensado). Por tanto es de pasta blanda. Salado sin desmoldear espolvoreando las caras planas con sal granulada. Madurado: Mín. 20 días, si es de leche pasteurizada y 60 días si es de leche cruda, a 8-12 °C y humedad relativa (HR) de 75-85%. Elaborado con leche cruda o pasteurizada, de vaca, oveja o de cabra, pero no con sus mezclas.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 6-9 cm, Diámetro: 9-10 cm, Peso: 0,250- 0,500 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8. E.S.: 50%, Humedad: 50 %. Grasa:/ES: Mín. 45% (vaca), Mín. 48% (oveja) y Mín.45 (cabra). P/ES: Mín. 30% (vaca), Mín. 34% (oveja), Mín. 32 (cabra). Cloruro sódico: inferior a 2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca o de oveja o de cabra, cultivos lácticos en los de leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, de diámetro casi idéntico a su altura.

CORTEZA: Fina y rugosa de color: amarillo cremoso (vaca), pardo claro (oveja), amarillo pálido (cabra).

## ASPECTO INTERIOR

Firme, cerrada, sin ojos fermentativos y escasa presencia de aberturas de origen mecánico; de color amarillo pálido (vaca), color marfil (oveja), color blanco (cabra) y desmenuzable al corte.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa (liso), poco húmeda, poco o nada elástica.

### OLOR

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a yogur, a lactosuero acidificado.
- Familia animal: subfamilia: subfamilia: vaca o cabra-rebaño, a vaca, a oveja, a cabra (limpias).
- Familia otras: subfamilia: subfamilia: cueva húmeda, enmohecida, a moho. En los que se desarrolla en superficie.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza de media (semidura) a alta (dura), friabilidad media (desmenuzable) en vaca, de media a alta (muy desmenuzable) en oveja y cabra. masticabilidad media, ligeramente gomoso (pastoso) en los jóvenes y nada gomoso en los más madurados, nada adherente (vaca y cabra), algo adherente (oveja), poco granuloso (harinoso), poco húmedo, graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble (oveja).

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla, en los de vaca.
- Familia afrutada: subfamilia: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada, en los muy jóvenes y en primavera.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en los más maduros y de leche de cabra, algo astringente, algo ardiente en los muy proteolizados (muy maduros y de cabra).

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas, salvo en los muy curados y enmohecidos.

### PERSISTENCIA

Media a alta, 15-30 segundos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. QUESO MAJORERO



Majorero Tierno



Majorero untado con pimentón



Majorero untado con gofio

**D.O.P.:** ORDEN de 6 de Septiembre de 1996 (BOE del 14) D.O.P.: Diario Oficial de las Comunidades Europeas de 20 de febrero de 1999 (nº L46)

### RAZAS DE GANADO

Cabra: Majorera, Oveja: Canaria



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de la isla de Fuerteventura provincia de las Palmas. Comunidad Autónoma de Canarias.



## ORIGEN

El nombre del queso deriva del término Maxorata, palabra aborigen que designaba a una parte de la isla de Fuerteventura, en el periodo prehispánico. Hay documentos que acreditan que en la isla ya en el siglo XIII se hacía queso de la leche de sus cabras, hecho que corroboran testimonios escritos por los colonizadores en el siglo XV. Esta tradición pastoril ha seguido hasta nuestros días.

## TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática, Prensado moderado (compactado). Pasta prensada compactada. Madurado: tierno (8-20 días), semicurado (20 y 60 días) y curado (más de 60 días). Elaborado con leche cruda o pasteurizada de Cabra Majorera, se admite de forma eventual la adición de leche de oveja canaria, hasta un máximo del 15% del total, para los quesos que se van a madurar. El queso elaborado por el productor con la leche obtenida de su rebaño, en la propia explotación, se podrá llamar artesano. Durante la maduración puede ser untada su superficie con pimentón, gofio y aceite, de manera homogénea.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 9 cm, Diámetro: 15-35 cm, Peso: 1 a 6 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (según maduración):

pH: 2,2-2,5, Humedad 37-50%, Proteína/ES 16-30%, Grasa/ES: 47-56%, Cloruro sódico: 2.0-2,5%

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Prácticamente inexistente en los quesos tiernos, de tacto algo untuoso, de color blanco en los tiernos, blanco amarillento en los semicurados y pardo amarillento en los curados. Cuándo se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con aceite, gofio o pimentón, la corteza presentará un color y aspecto característico, color beige en los untados de gofio, y color rojo en los pimentonados.

Presentará las impresiones grabadas de los moldes o pleitas en la superficie lateral (dibujo de rombos del trenzado de la “pleita” de palma) y las caras planas marcadas con el de la “pinta” o “quesera” típica, surcos paralelos de las estrías de las bases del molde.



Majorero Tierno



Majorero untado con pimentón



Majorero untado con gofio

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños ojos regularmente repartidos. De color blanco nieve en los tiernos, a blanco marfil, en los semicurados y marfil más oscuro en los curados.

Se aprecia una zona próxima a la corteza o cerco de transición de distinto color y textura, que en los tiernos no existe, si está presente en los semicurados y curados y aumenta de grosor con la maduración.



Majorero Tierno



Majorero untado con pimentón



Majorero untado con gofio

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

**Tierno:** Poca rugosidad, textura fina, un poco húmeda y de elasticidad débil (mayor en los pasteurizados).

**Semicurado:** Rugosidad media, menos húmedos que los tiernos y elasticidad débil (mayor en los pasteurizados).

**Curado:** Mayor rugosidad, menor humedad superficial, seco al tacto, nada elástico.

#### OLOR

**Tierno:** Intensidad débil, a leche de cabra, algo a lactosuero y un poco a yogur. Si el ganado pasta hay toques de mantequilla y frutos secos.

**Semicurado:** Intensidad débil, predominando los olores láctico, por orden de importancia, leche de cabra, lactosuero y yogurt. También pueden aparecer notas a mantequilla y frutos secos en quesos provenientes de rebaños en pastoreo en zonas áridas.

**Curado:** Mayor intensidad, media, continúan los matices lácticos (leche, lactosuero) que desaparecen pasados los 4 meses. Van surgiendo con intensidad notas más evolucionadas a mantequilla, frutos secos, frutas fermentadas y heno.

## TEXTURA EN BOCA

**Tierno:** Firmeza débil, poco friable, tierno, algo gomoso, algo adherente al paladar, granulosidad (fina), un poco húmedo, algo cremoso (los de leche pasteurizada), algo fundente y soluble.

**Semicurado:** Firmeza de débil a media, friabilidad menos que media, entre tierno y masticable, poco pastoso, algo adherente, de granulosidad (fina-harinosa), ligeramente húmedo, algo cremoso (los de leche pasteurizada), algo fundente y soluble.

**Curado:** Firmeza de valor medio, mayor cuanto más maduro, friabilidad media, masticable, granulosidad (harinosa), algo adherente, de granulosidad media, débilmente húmedo, algo cremoso (los de leche pasteurizada), algo fundente y soluble.

## AROMA

**Tierno:** Intensidad de débil a media superando al olor pero No se detectan otros identificadores diferentes a los ya descritos para el olor, aunque predominan: la familia afrutada, notas de acidez cítrica, seguida de la familia láctica.

**Semicurado:** Intensidad media. No se detectan otros identificadores diferentes a los ya descritos para el olor, aunque predominan la acidez cítrica de la familia afrutada, seguido de la familia láctica, lactosuero, yogurt. En determinadas ocasiones pueden aparecer notas a la familia vegetal, a heno.

**Curado:** Intensidad media a alta. No se detectan otros identificadores diferentes a los ya descritos para el olor, aunque predominan: la familia afrutada, a frutos secos, a aceite y disminuyen las notas cítricas, la familia láctica, a mantequilla, la familia vegetal, a heno, toques a moho.

## SABOR

**Tierno:** Ligeramente ácido, correcto de sal, ligeramente amargo.

**Semicurado:** Sensación ácida menor y correcto de sal, algo amargo.

**Curado:** Débilmente ácido, correcto de sal, levemente amargo.

## OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante, algo astringente y nada ardiente, en los curados.

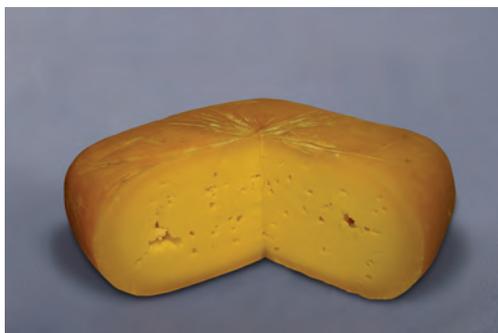
## GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

## PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos según maduración.

## QUESO MALLORQUÍN



### RAZAS DE GANADO

Oveja mallorquina, cabra, vaca.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los municipios de la isla de Mallorca, perteneciente a la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares.



### ORÍGEN

La reputación y prestigio del queso de Mallorca es indudable, ya que existen numerosas citas de historiadores que a lo largo del tiempo han alabado el prestigio del queso Mallorquín, por ello es el producto lácteo más tradicional y apreciado de la Isla de Mallorca. Esta fama se debe a la calidad de la leche y por el papel fundamental de los elaboradores mallorquines en el proceso de fabricación del queso, especialmente en la etapa de la maduración.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado de tierno a curado. Elaborado con leche de vaca, oveja y/o cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 7 a 9 cm, base cuadrada de 12 a 24 cm, Peso : 0,7 a 4 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,1-5,5, E.S.: mín. 55%, Humedad: máx. 45%, Grasa:/ES: mín. del 45%, PT/ES mínimo 38%, Cloruro sódico: máx. 2'3%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, de oveja y/o cabra, cuajo, cloruro sódico.

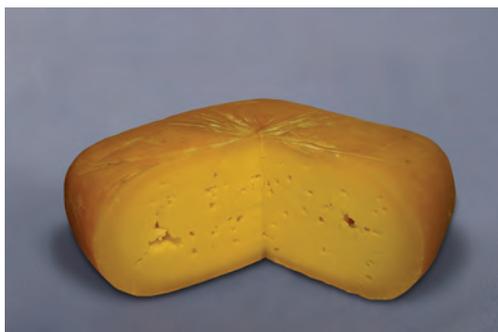
## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Forma paralelepípedica, de base cuadrada, con las aristas redondeadas.

CORTEZA: Compacta, lisa, algo untuosa al tacto, de color amarillo pálido a pardusco.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, liso y brillante, sin "ojos" o en un número pequeño y siempre de tamaño inferior al diámetro de una lenteja. El color de la pasta evoluciona del blanco al amarillo marfil, según el tiempo de maduración.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, algo húmeda, algo elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia "láctica": subfamilia: láctico acidificado: a yogur, en los tiernos y ricos en vaca.
- Familia "láctica": subfamilia: láctico fresco, a mantequilla, en los semicurados.
- Familia "animal": subfamilia: vaca, oveja y/o cabra, a cuero, en los curados.
- Familia "otras": cueva mohosa, a moho en los curados.

### TEXTURA EN BOCA

Firme, desmenuzable, masticable, poco gomoso, algo adherente, dependiendo del tipo de leche que predomine, algo granuloso el muy curado y rico en oveja, nada húmedo, graso, cremoso, dependiendo de la mezcla de leche, homogéneo, algo fundente, y algo soluble, siempre condicionado a su riqueza sobre todo en leche de oveja.

### AROMA

De leve intensidad a:

- Familia "afrutada": subfamilia: frutos secos crudos, a avellana.

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor, en los tiernos y semicurados.

### SABOR

Algo ácido, un poco salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, algo astringente,

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas

### PERSISTENCIA

> 15segundos.

## D.O.P. QUESO MANCHEGO



**D.O.P.:** ORDEN DE 23 DE NOVIEMBRE DE 1995 (BOE de 11 de Diciembre)

### RAZAS DE GANADO

Oveja Manchega



### ZONA DE ELABORACIÓN

Toda la comarca natural de la MANCHA (44.000 km<sup>2</sup>) de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha, que comprende parte de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.



### ORÍGEN

La Mancha es una región con una tradición quesera muy antigua, pues sus habitantes se dedicaban al pastoreo desde épocas remotas y a la elaboración de queso, prueba de ello son los restos de cuencas, vasijas perforadas, queseras y otros utensilios que se encuentran en los museos de esta comarca. Historiadores de la Roma clásica dan testimonio de quesos muy apreciados ya en ella y que tras superar los diferentes cambios en las costumbres y dominaciones, ha llegado a nuestros días. El queso manchego aparece en algunas citas de documentos históricos y literarios, como en el «El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha», de Don Miguel de Cervantes, entre otros.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Elaborado exclusivamente con leche de oveja de la raza Manchega y con una maduración mínima de 30 días para quesos inferiores a 1,5 Kg, de 60 días para el resto de formatos y máxima de dos años. La leche puede ser cruda o pasteurizada; en el caso que se elabore con leche cruda procedente de ganaderías propias y/o de ganaderías ubicadas en términos municipales limítrofes al lugar de fabricación, el queso se denomina “Artesano”.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura Máx: 12 cm, Diámetro: Máx: 22 cm, Peso min. 0,4 kg, Peso máx.: 4 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8 a 5,8, E.S.: mín. 55%, Grasa:/ES: mín. del 50%, PT/ES mínimo 30%, Cloruro sódico: máx. 2'3%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con caras sensiblemente planas.

CORTEZA: Dura, cerrada, libre de parásitos. De color amarillo pálido o verdoso-negruzco en los añejos. Superficie lateral grabada con el dibujo del trenzado de la “pleita” de esparto, y las caras planas marcadas con el de la “flor” típica, surcos de las estrías de las bases del molde.



### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños ojos desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa en los tiernos y rugosa en los añejos, algo húmeda en tiernos y seca en los añejos y todos de baja elasticidad.

#### OLOR

De intensidad media, a láctico acidificado en los más jóvenes, que evoluciona a diferentes matices, a frutos secos, a avellana y a matices picantes en los más curados, aumentando en intensidad.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso es firme en los tiernos y muy firme, algo duro, en los añejos, algo desmenuzable en los tiernos y desmenuzables en los añejos, algo harinosos, y de arenosos a granulados los muy curados. De poco húmeda a seca en los añejos. Algo cremosa. Algo soluble.

#### AROMA

Agradable, a leche de oveja, más intenso en los artesanos.

#### SABOR

Ligeramente ácido, ajustado de sal, a veces algo dulce en los muy curados.

#### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los semicurados que se acentúa en los añejos.

#### GUSTO RESIDUAL

A leche de oveja, a frutos secos.

#### PERSISTENCIA

Según el grado de madurez. Duración de 15 a 30 segundos.

## QUESO MONTSEC



### RAZAS DE GANADO

Cabra Murciano-Granadina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

La comarca de la Noguera (Lérida), al pie de la sierra de la sierra de Montsec en la Comunidad Autónoma de Cataluña.



### ORÍGEN

Su origen es cercano en el tiempo (1978) y fue el resultado de la iniciativa de un grupo de jóvenes urbanos de instalarse en el pueblo abandonado de Clúa para vivir en el campo y con la elaboración y venta de queso lograr ingresos que les permitieran vivir. Tras varias pruebas desarrollaron este queso madurado de leche cruda de cabra.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta muy ácida y poco enzimática, desuere por escurrido, prensado leve por volteos (autoprensado). Por tanto es de pasta blanda. Salado por frotación de la superficie con sal seca. Después de oreado se unta la superficie con ceniza de leña y se madura (Min. 60 días). Elaborado con leche cruda de cabra.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 6 cm, Diámetro: 22 cm, Peso: 1,5kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,5, E.S.: 66%, Humedad: 34%, Grasa:/ES: del 61%, Cloruro sódico: Máx. 2%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica plana de escasa altura.

CORTEZA: lisa, recubierta por una capa mucilaginosa y pegajosa (ceniza humedecida) de color negro, salpicada con manchas marrones.

## ASPECTO INTERIOR

Cerrado y continuo sin "ojos", untable. De color blanco intenso.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad alta a:

- “Otras” Familias:
  - subfamilia: carne descompuesta, a pútrido.
  - subfamilia: establo sucio, a amoniaco.

### TEXTURA EN BOCA

Nada firme (blando), algo friable o desmenuzable , muy masticable, algo gomoso (pastoso), algo adherente, nada granuloso, humedo, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente y soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, algo salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, algo astringente, algo ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

> 30 segundos.

## D.O.P. QUESO NATA DE CANTABRIA



**D.O.P.:** ORDEN DE 29 DE OCTUBRE DE 1985 (BOE de 13 de noviembre)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Cantabria, excepto las cuencas hidrográficas de los ríos Urdón y Cervera.



### ORÍGEN

Hay referencias escritas, que establecen el estatuto profesional del comercio quesero en el año 1647. En esta época, se vendían los quesos de Cantabria en los mercados de Burgos, Logroño, Vitoria y Bilbao y se abastecía a la Casa Real en Madrid, a más de 400 Km de la zona de producción. Dada la gran producción de leche en la región un comerciante en 1843 instala una quesería en el Valle del Pas y se producen excelentes quesos, frescos y cremosos, con la gran innovación del prensado mecánico de la pasta, elaborando el queso denominado “pasiego de pasta prensada”.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

En 1908 en el Monasterio de Cóbreces se crea una Escuela de quesería, dedicada a la mejora de las producciones locales, consiguiendo grandes logros y sobre todo el que no se perdieran los quesos de esta región.

### TIPO DE QUESO

De coagulación mixta poco ácida y altamente enzimática. Prensado moderado (compactado).  
Madurado: mín. 7 días. Elaborado con leche de vaca pasteurizada

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 9 cm, Diámetro: 15 – 35 cm, Peso: 0,400 a 2,800 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (según maduración):

Humedad 37- 50%, Proteína/ES 20-30%, Grasa/ES: 52-56%. PH: 5,3-5,5 y Cl Na: menor de 2 %.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica o Paralelepípedica.

CORTEZA: Fina, blanda y cerosa, de color hueso amarillento.



### ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños ojos regularmente repartidos. De color de blanco marfil a blanco amarillento, en los más curados.



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Rugosidad nula, humedad moderada en los frescos, elasticidad muy débil.

### OLOR

De intensidad baja, a ácido láctico, algo a mantequilla.

### TEXTURA EN BOCA

Al morder tiene poca firmeza en los tiernos, es blanda y es firme en los muy curados, nada desmenuzable, tierna, algo pastosa, algo adherente al paladar, sus partículas son de granulosidad fina, algo húmeda en los tiernos, grasa, cremosa, fundente, soluble.

### AROMA

Al masticar el aroma que se detecta de forma leve recuerda a mantequilla

### SABOR

Ligeramente ácido, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente, algo refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

A nata dulce.

### PERSISTENCIA

Es algo persistente, menos de 15 segundos.

## D.O.P. QUESO PALMERO



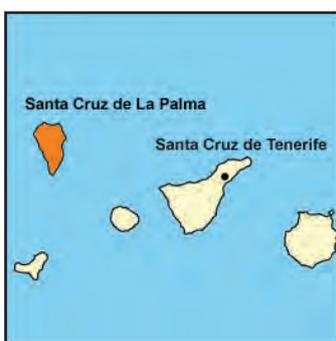
**D.O.P.:** Reglamento (CE) N°1241/2002 de la Comisión, de 10 de julio de 2002

### RAZAS DE GANADO

Cabra: Palmera

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de la Isla de San Miguel de la Palma, provincia de Santa Cruz de Tenerife. Comunidad Autónoma de Canarias.



### ORÍGEN

Las excavaciones arqueológicas en las cuevas donde habitaban los pobladores prehistóricos de la isla (de origen bereber), han ofrecido datos acerca de su alimentación principalmente marina y de productos de la cabra. Esta tradición ganadera ha continuado hasta la actualidad sin interrumpirse como lo acreditan numerosos documentos escritos, desde finales del siglo XV.

## TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. En ocasiones (15%) se utiliza para coagular cuajo natural de cabrito. Pasta Prensada. Fresco (1-7 días) y Madurado, de Tierno (8-20 días) a Curado (3-6 meses). Elaborado con leche cruda de Cabra Palmera. Los quesos podrán ser ahumados de acuerdo con la práctica tradicional, utilizando Cáscaras de almendra (*Prunus dulcis*), tunera seca (*Opuntia ficus indica*) y pino canario (*Pinus canariensis*).

En los quesos madurados se permitirá el untado con aceite de oliva y/o gofio y/o harina, El queso elaborado por el productor con la leche obtenida de su rebaño, en la propia explotación, se podrá llamar Artesano. “Queso de Manada” será aquel que además de ser “Artesano” tenga un peso igual o superior a los 8 kilos y que la alimentación de las cabras sea obtenida principalmente por el pastoreo directo de los recursos forrajeros autóctonos de la zona de producción. Durante la maduración puede ser untada su superficie con aceite y/o gofio y/o harina, de manera homogénea.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 6 a 15 cm, Diámetro: 12 – 60 cm, Peso: 0,750 a 15 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

(según maduración): Humedad mín.: 51%, Proteína/ES 17,50%, Grasa/ES mín.: 35%.

## INGREDIENTES

Leche de cabra, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica.

CORTEZA: Presenta una superficie lateral lisa, pudiéndose admitir pequeñas marcas circulares producidas por las perforaciones que hay en los moldes (“aros”, “empleitas” o “cáscaras”) para permitir el desuerado. Las caras de las bases pueden presentar pequeños relieves en forma de cuadrícula. Los ahumados, pueden presentar distintas tonalidades pardas oscuras, pudiendo aparecer bandas de distinta intensidad. Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con aceite, gofio o harina, la corteza presentará el aspecto característico que le producen dichos productos.



### ASPECTO INTERIOR

Es de color blanco brillante, adquiriendo tonalidades de marfil y mates según va madurando. La superficie y el corte están libres de cavidades y grietas, pudiendo presentar pequeños ojos repartidos al azar y en su mayoría de forma irregular. Sin cerco en los más jóvenes, en los muy maduros es pronunciado y más oscuro. A veces se observan en los más viejos la presencia de cristales aislados.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

**Tierno (20 días):** Poca rugosidad, textura fina, algo húmeda y poca elasticidad.

**Maduro (6 meses):** Rugoso, poca humedad superficial, seco al tacto, y nada elástico.

#### OLOR

**Tierno:** Intensidad débil, a leche de cabra, algo a lactosuero. Si el ganado pasta hay toques de mantequilla y frutos secos a almendras peladas, a notas herbáceas.

**Maduro (6 meses):** Mayor intensidad, continúan los matices lácticos (leche, lactosuero), a frutos secos, a heno, a cuajo.

#### TEXTURA EN BOCA

**Tierno (20 días):** Firmeza media, desmenuzable (friable), adherente al paladar, harinoso, un poco húmedo, soluble.

**Maduro (6 meses):** Firme, casi duro, bastante desmenuzable, adherente al paladar, muy poco húmedo, seco en boca. Consistencia granulosa. Soluble.

#### AROMA

**Tierno (20 días):** Se detectan los mismos caracteres que en el olor y en la misma intensidad además de un aroma a pasto seco.

**Maduro (6 meses):** Notas a mantequilla, a pasto seco, matices rancios y a corteza sin resultar agresivos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## SABOR

**Tierno (20 días):** Ligeramente ácido, correcto de sal, a veces débil sabor amargo.

**Maduro (6 meses):** Débilmente ácido, correcto de sal, levemente amargo.

## OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los maduros.

## GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

## PERSISTENCIA

De 15 a 30 segundos según maduración.

## QUESO PASIEGO



### RAZAS DE GANADO

Vaca frisona



### ZONA DE ELABORACIÓN

En el valle del río Pas en la Comunidad Autónoma de Cantabria y zonas adyacentes como la localidad de Las Garmillas, en el municipio de Ampuero, en la ribera del río Ansón por lo que también se le conoce como queso de las Garmillas.



### ORÍGEN

El clima y los abundantes pastos de la región contribuyen al mantenimiento de una producción quesera que viene desde antiguo como así lo acreditan documentos y grabados en que se ve al vendedor ambulante de estas tierras con su mochila típica de corteza trenzada a la espalda y su carga de quesos. La primera fábrica de quesos de Cantabria se situó en la villa de Pas en 1843 para fabricar un queso Pasiego prensado.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, Desuere en cuba no muy intenso, moldeo cuidadoso, autoprensado por volteos. Por tanto es un queso de pasta blanda. Salado en superficie con sal seca. Con una maduración de 10 a 20 días. Elaborado con leche pasteurizada de vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 3-4 cm, Diámetro Máx: 15 cm, Peso: 0,5 kg,

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH:5,2 E.S.: 39%, Humedad: 61% Grasa:/ES: 48%, Cloruro sódico: 1,5-2'0%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica irregular, de pequeño tamaño.

CORTEZA: Corteza definida pero delgada de color blanco hueso en los frescos a blanco amarillento en los algo maduros.



## ASPECTO INTERIOR

Firme, continuo, cerrado, de color blanco marfil (frescos) a amarillo pajizo (tiernos).



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Rugosidad débil, humedad moderada en los frescos, elasticidad muy débil.

### OLOR

Poco intenso a

- Familia láctica, Subfamilia láctica acidificada, a cuajada acidificada y a láctico fresco, a yogur, a nata ácida.
- Familia láctica, Subfamilia láctico fresco, a mantequilla fresca.

### TEXTURA EN BOCA

Poco firme: es blando, nada desmenuzable, masticabilidad alta: es tierno, un poco gomoso: harinoso, algo adherente, nada granuloso, ligeramente humedo, poco graso, muy cremoso, homogéneo, fundente, y muy soluble.

### AROMA

No se advierten notas diferentes a las ya descritas para el olor.

### SABOR

Ligeramente dulce, en los más frescos, poco salado, algo ácido.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente, algo refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla evolucionada.

### PERSISTENCIA

15 segundos.

### QUESO PATA DE MULO



#### RAZAS DE GANADO

Oveja merina, castellana, churra.



#### ZONA DE ELABORACIÓN

El queso de Pata de mulo madurado se elabora en Tierra de Campos, comarca perteneciente a las actuales provincias de Valladolid, Palencia, León y Zamora de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



#### ORIGEN

Desde tiempos muy remotos se elaboraba de modo tradicional con leche de oveja, aunque también mezclada con la de vaca, por los pastores de la Comarca castellana de Tierra de Campos, se hacía madurar en “bodega” durante largo tiempo para ser transportado por los carreteros maragatos a todos los confines del reino, en especial a la zona centro y a Madrid como punto principal de recepción. Se le conocía también como queso de encella o angilla, debido al molde de mimbre de forma cilíndrica y diámetro decreciente que los artesanos empleaban en su elaboración, si bien su denominación más frecuente en la comarca era la de pata de mulo.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

### TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Elaborado con leche pasteurizada de oveja, y con una maduración de 3 a 6 meses.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Dimensiones variables: Diámetro: 7- 14 cm, Largura: 20-25 cm Peso: 1 kg a 1,5 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,6, ES: 69 % Humedad: 31%, Grasa:/ES: 53%, Cloruro sódico: 2,9%.

### INGREDIENTES

Leche de oveja, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Tubular de corte circular u ovalado.

CORTEZA: Bien definida, rugosa y cerrada, seca, de color blanco amarillento, en los menos curados, y ocre en los más maduros, a veces con algunas manchas azul grisáceas.



### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, con algunos pequeños ojos de origen mecánico desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. En los muy curados algo friable. De color blanco hueso en los más jóvenes a blanco marfil amarillento, en los más curados.



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Lisa, seca en los menos maduros y muy seca en los más curados, apenas elástica en los más jóvenes a nada elástica en los muy maduros.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a lana limpia, a cuero.
- Familia otras: cueva húmeda y mohosa, a mohoso.

### TEXTURA EN BOCA

De firmeza media, poco friable. Masticabilidad buena. Harinoso. Algo adherente al paladar. Un poco granuloso. Nada húmedo. Graso. Poco cremoso. Homogéneo. Nada fundente. Nada soluble.

### AROMA

- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez, a avellana.

### SABOR

Apenas ácido, algo salado, levemente Amargo, un leve toque a Umami.

### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante y algo astringente.

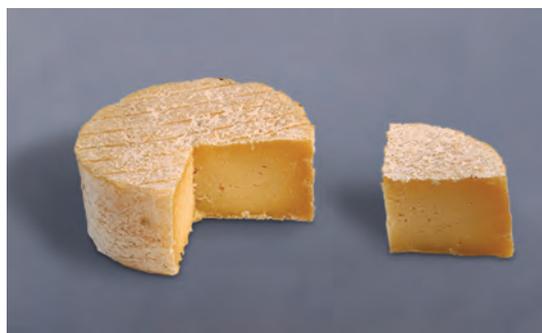
### GUSTO RESIDUAL

Se refuerza con el tiempo la sensación picante y el gusto a frutos secos.

### PERSISTENCIA

En los muy curados es mayor de 30 segundos.

## QUESO DE PEÑAMELLERA



### RAZAS DE GANADO

Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona. Ovina: Lacha. Caprina: Pirenaica, de los Picos de Europa.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el Concejo de Peñamellera Alta en la vertiente suroriental de la Sierra del Cuera en la Comunidad Autónoma de Asturias.



## ORÍGEN

Su origen es artesanal y familiar.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta muy poco ácida y muy enzimática, desuerado suave y lento en moldes horadados y prensado por volteos (Autoprensado). Por tanto es de pasta blanda. Salado en el mismo molde espolvoreando sal granulada. Madurado (Tierno-semicurado), en ambiente húmedo por lo que se enmohece ligeramente y se desarrolla una “morga o remelo”. Elaborado con leche pasteurizada del ganado según disponibilidad.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 4-6 cm, diámetro: 8-10 cm, Peso: inferior a 0,5kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8 -5,2, E.S.: 63%, Humedad: 37%, Grasa:/ES: 53%, Cloruro sódico: 2,0%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, oveja, cabra o sus mezclas, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con el lateral un poco convexo, de poca altura.

CORTEZA: Ligera, pringosa y de color amarillo anaranjado con zonas blanquecinas.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, homogéneo cerrado, a veces con algunos pequeños “ojos” desigualmente repartidos. De color amarillento.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Algo rugosa, poco húmeda, algo elástica en los tiernos.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero láctico.
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño-ganado de que procede, a vaca, oveja, cabra.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando) el tierno y más firme en el semicurado, algo desmenuzable, masticable, poco gomoso (harinoso), algo adherente el semicurado, de granulosidad media, humedad baja (algo seco) en el semicurado, poco graso, algo cremoso, algo fundente el tierno y nada el semicurado, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a hierba cortada.
- Familia “afrutada”: subfamilia: granos o frutos secos, a avellana a nuez.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, correcto de sal, algo a humami.

### OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en los más madurados y con predominio le leche de oveja o cabra, algo as-tringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un gusto a:

- Familias “Otras”: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, a moho.

### PERSISTENCIA

Media: 15 segundos.

## QUESO PIDO



### RAZAS DE GANADO

Vaca: Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona. Ovina: Lacha. Caprina: Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Varios pueblos de la comarca de Liébana en la Comunidad Autónoma de Cantabria, en el valle del Camaleño, donde el paisaje está formado por frondosos valles y grandes desniveles.



## ORIGEN

El queso Pido debe su nombre a la localidad de Pido. Su origen concreto se desconoce pero como otros quesos de la zona se supone muy antiguo. Es un queso que llegó a quedar solamente una pasiega elaborándolo, pero transmitió su conocimiento a otros artesanos del lugar y afortunadamente ante su peculiaridad (coagulación láctica), frente a otros quesos tradicionales de Cantabria, y el ser muy apreciado por los consumidores locales, hizo que la administración cántabra se decidiera a reconocerlo y tipificarlo para salvaguardarlo junto con otros productos locales.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta muy ácida y poco enzimática, de desuerado delicado y suave, prensado ligero por volteo (autoprensado). Salado en la pasta antes del moldeo. Por tanto de pasta blanda. Fresco. Elaborado con leche pasteurizada de vaca a la que se le puede añadir leche de cabra y de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: variable (3cm), Diámetro: variable (8-10 cm), Peso: inferior a 0,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,6-4,8, E.S.: 40-50%, Humedad: 50-60 %, Grasa:/ES: del 45-55%, Cloruro sódico: inferior al 2%.

## INGREDIENTES

Leche de: vaca, cabra, oveja, o sus mezclas, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica o discoidal

CORTEZA: Ausencia, la superficie es la de una masa continua y homogénea, de aspecto granuloso, untuoso, muy húmedo, y de color blanco intenso.

## ASPECTO INTERIOR

Blando, compacto, cerrado, laminar. De color blanco intenso y mate.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugoso (untuoso), húmedo, nada elástico.

### OLOR

Intensidad leve a

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche fresca del ganado de que procede.
- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a yogur.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando), nada desmenuzable, masticabilidad alta, nada gomoso, algo adherente, nada granuloso, humedad media, graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a

- Familia “animal”: subfamilia: rebaño-ganado, a animal de que procede (vaca, cabra oveja).
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, heno, a hierba recién cortada (en primavera)

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ácido, algo dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente, sí refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Menos de 15 segundos.

## QUESO PORRÚA



### RAZAS DE GANADO

Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona.

Ovina: Lacha.

Caprina: Pirenaica, de los Picos de Europa.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Diversos pueblos del concejo de Llanes de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias, principalmente en los de la estribación norte de la sierra del Cuera.



## ORIGEN

Este queso de elaboración artesanal y casera que era vendido en los mercados locales de la zona costera oriental de Asturias. Es un queso de elaboración sencilla pero de gran calidad y frescura. Las explotaciones ganaderas de la zona solían ser mixtas, con predominio del ganado vacuno, pero siempre había un pequeño grupo de ovejas y cabras. Si el queso que se elaboraba principalmente era de vaca, en primavera y principios de verano podía ser de oveja o cabra. En la actualidad esta actividad, ante la creciente demanda de este queso, se lleva a cabo en pequeñas industrias que se han especializado y profesionalizado.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de desuerado y prensado suave (compactado). Por tanto es de pasta blanda. Se salan externamente las dos caras horizontales por frotación con sal. Fresco, sin maduración. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 3-5 cm, Ø: 8-10 cm, Peso: 0,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 6,0, E.S.: 40-45 %, Humedad: 55-60 %, Grasa:/ES: del 50 %, Cloruro sódico: 2 %.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, oveja, cabra o sus mezclas, cultivos lácticos en el caso de ser la leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Discoidal.

CORTEZA: Ausencia. Superficie gelatinosa, húmeda, de color blanco brillante.

## ASPECTO INTERIOR

Compacto, blando, húmedo, cerrado con algunos pequeños “ojos” de origen mecánico, desigualmente repartidos. De color blanco brillante.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco o nada rugosa, húmeda y algo elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a leche del ganado de que procede.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (blando), nada desmenuzable, masticabilidad alta, algo gomoso, nada o algo adherente, nada granuloso, humedad alta, graso, nada cremoso, homogéneo, nada fundente, y poco soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia “animal”: subfamilia: rebaño-ganado, a vaca, a oveja, a cabra.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a hierba cortada.

### SABOR

Nada ácido, algo dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada o algo astringente, refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Menor de 15segundos.

## D.O.P. QUESO RONCAL



**D.O.P.:** ORDEN DE 11 DE MARZO DE 1991 (BOE del 14)

### RAZAS DE GANADO

Oveja: Rasa y Latxa



### ZONA DE ELABORACIÓN

Los siete municipios que forman el Valle del Roncal en la Comunidad Autónoma de Navarra.



### ORIGEN

Desde muy antiguo este queso se elaboraba en las sierras donde las ovejas subían en primavera-verano a pastar. Estas ovejas de raza "latxa" bajaban en invierno a las Bárcenas de Navarra y aprovechaban los pastos. Se elaboraba el queso en condiciones muy precarias. Era un queso artesano y totalmente manual, para madurarlo se bajaba a los pueblos de los valles. En 1981 la Diputación de Navarra creó una fábrica en Roncal e inició los primeros pasos para conseguir la denominación de origen. Fue el primero de los de quesos de España en recibir la Denominación de Origen, mediante la Orden de 2 de marzo de 1981 del Ministerio de Agricultura.

## TIPO DE QUESO

Coagulación enzimática. Pasta Prensada. Madurado: Mín. 4 meses. Elaborado con leche cruda de oveja de raza principalmente "latxa" que puede provenir de cualquier punto de Navarra, aunque la elaboración y maduración de los quesos deberán realizarse exclusivamente en locales inscritos en la D.O. del Valle de Roncal, y en el periodo entre los meses de Diciembre a Julio.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 8 a 12 cm, peso y diámetro variables.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: Máx. 40%, Grasa/ES: Mín. 45%, pH: alrededor de 5,4

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con caras sensiblemente planas. Aristas vivas.

CORTEZA: Natural, lisa, dura, gruesa, áspera al tacto, grasa, mohosa o no y de color pardo o pajizo.



## ASPECTO INTERIOR

Pasta de color blanco hueso a blanco amarillento, según maduración. Tamaño de cerco proporcional a la maduración. Numerosas cavidades irregulares tamaño cabeza de alfiler. Ausencia de ojos.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es de algo rugosa, seca y muy poco elástica.

### OLOR

De intensidad alta a la Familia animal, principalmente a leche de oveja.

### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso, tiene una elevada firmeza, siendo semidura en los menos maduros a dura, desmenuzable y poco pastosa. Algo adherente; entre arenosa y granulosa según maduración; algo seca, grasa. Poco soluble.

### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta de forma suave puede recordar a: frutos secos, piña, sidra, toques torrefactos (todos ellos más o menos intensos según el periodo de maduración).

### SABOR

Poco ácido, nada o muy poco amargo, muy poco dulce, salado medio.

### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente, algo picante, sensaciones que serán más acusadas cuánto más maduro esté el queso.

### GUSTO RESIDUAL

Equilibrado. No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

De media a alta, según maduración, de 15 a 30 segundos.

## QUESO SERRAT



### RAZAS DE GANADO

Oveja: txiqueta y ripollesa, razas autóctonas.

### ZONA DE ELABORACIÓN

Casi todo el Pirineo catalán, menos el Valle de Arán y la parte occidental del Pirineo gerundense. Principalmente en las comarcas leridanas de alta montaña en la Comunidad Autónoma de Cataluña.



### ORIGEN

Este queso elaborado desde el siglo X, en casi todo el Pirineo de Cataluña es uno de los quesos más antiguos de España. Nace como en el caso de otros quesos como un recurso para aprovechar los excedentes de la leche y así ayudar a la economía de montaña, básicamente ganadera y de subsistencia, con la venta (trueque) de los quesos elaborados y para conservar el valor nutritivo de la leche por más tiempo para el consumo propio. Su producción ha sido estacional, en primavera, después del destete de los corderos y antes de que los rebaños subieran a los altos pastos de la montaña. En la actualidad se elabora a lo largo de todo el año, aunque su producción todavía es escasa.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por frotación de su superficie con sal seca. Madurado, de semicurado a curado. Elaborado con leche cruda de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 8-12 cm, Diámetro: 12-18 cm, Peso: 1-2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8, E.S.: 70 %, Humedad: 30 %, Grasa:/ES: del 50 %, Cloruro sódico: 1,3 %.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con los bordes redondeados, con las caras grabadas con dibujos simbólicos o decorativos, de origen floral o geométrico.

CORTEZA: Lisa, y cerosa, de color amarillo pajizo.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, a veces con algunos pequeñísimos “ojos” desigualmente repartidos. De color blanco hueso a amarillo muy tenue. En ocasiones de aspecto friable (se desmenuza), en los quesos muy curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Rugosidad media, de poco húmeda a algo seca, de algo elástica en los tiernos a nada elástica en los más madurados.

### OLOR

Moderado a

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a leche de oveja, evolucionada.
- Familia “animal”: subfamilia: rebaño, a oveja, a cuero.

### TEXTURA EN BOCA

Firme, desmenuzable, masticabilidad media, nada gomoso, adherente, algo granuloso, nada húmedo (seco), graso, poco cremoso, homogéneo, nada fundente, y algo soluble.

### AROMA

Leve a:

- Familia “vegetal”: subfamilia: plantas aromáticas, a romero, brezo, tomillo.

### SABOR

Ligeramente ácido, poco salado.

### OTRAS SENSACIONES

Algo picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

Leve a:

- Familia “afrutada”: subfamilia: granos secos, a avellana, nuez.

### PERSISTENCIA

< 15 segundos.

## D.O.P. QUESO TETILLA



**D.O.P.:** ORDEN DE 24 DE NOVIEMBRE DE 1993 (BOE de 25 de diciembre)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Rubia gallega, Pardo Alpina y sus cruces.



Fuente MAGRAMA



Fuente MAGRAMA



Fuente MAGRAMA

### ZONA DE ELABORACIÓN

Todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.



### ORIGEN

La historia del origen de este queso gallego se pierde en el tiempo. Plinio ya hablaba de este queso en el siglo I, decía que en Galicia había unos quesos a los que llamaba “mamulas lactem” o “mamillas de leche”. Aunque hay teorías que sitúan el origen del Queso Tetilla en un convento de monjas en el s. XI. Lo que sí está claro es que Galicia siempre ha tenido vacas y por lo tanto siempre los pastores gallegos han elaborado queso. Su forma es el resultado de utilizar moldes llamados “cuncas” antiguamente de madera.

## TIPO DE QUESO

De coagulación mixta, Poco ácida y Altamente enzimática. Prensado suavemente (compactado). Pasta Blanda. Queso madurado, (mín. 7 días) de tierno a semicurado . Elaborado con leche de vaca pasteurizada.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura 9-15 cm. Diámetro: 9-15 cm. Peso: 0,5 y 1,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 45-50%, PT/ES: 40%. Grasa/ES mín. del 45%, pH: 5,0-5,5, Cloruro Sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, o leche de vaca con leche de oveja y/o cabra, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cónica, concavo-convexa en forma de teta o pera.

CORTEZA: Es apreciable, fina, lisa, limpia sin mohos y elástica, de menos de 3 milímetros de espesor, de color amarillo pajizo y sin mohos.



## ASPECTO INTERIOR

Cerrado y uniforme, sin ojos o con pocos y regularmente repartidos de color blanco marfil a amarillo suave.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es apenas rugosa, levemente húmeda, elástica.

### OLOR

De intensidad baja, a ácido láctico, a la leche de que procede.

### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso es poco firme, poco o nada desmenuzable, tierno al masticarlo, nada gomoso, poco adherente, nada granuloso, muy soluble, seco en boca. Poco graso. Pundente y cremoso.

### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta, de ligera intensidad, es lácteo, recuerda a mantequilla y un toque a vainilla, en los mas evolucionados.

### SABOR

Es ligeramente ácido y correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente, nada ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se detectan nuevas sensaciones distintas de las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Poco persistente, dura 15 segundos.

## QUESO TRONCHÓN



### RAZAS DE GANADO

Oveja (Rasa aragonesa, Guirra y otras) y cabra.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Región natural del Maestrazgo, comarca histórica española que se extiende por el sureste de Teruel, provincia de la Comunidad Autónoma de Aragón, por el norte de Castellón, provincia de la Comunidad Autónoma de Valencia y por la parte sur de Tarragona, provincia de la Comunidad Autónoma de Cataluña.



### ORIGEN

El nombre de este queso histórico proviene de Tronchón, municipio de la provincia de Teruel. La situación de la villa, al final del Sistema Ibérico y su altura media de unos 1.131 metros, la hacen un terreno totalmente montañoso, que forma parte de la cuenca alta del río Guadalope, al que van a verter las corrientes de agua, la mayoría de tipo estacional, que nacen y atraviesan el término.

Todo ello determina dos tipos de clima: uno duro en las partes altas y unos microclimas más suaves en los barrancos profundos ocasionados por la erosión de las corrientes de agua. Los inviernos son fríos y secos, con más heladas que nevadas alcanzando unas temperaturas extremas de  $-10^{\circ}$ , con primaveras cortas y frías, prolongándose las heladas invernales. Por estas circunstancias climáticas los pastores en invierno bajaban el ganado, cabras y ovejas, a las zonas próximas más cálidas, de la Comarca del Maestrazgo, hasta la llegada del verano en que volvían a Tronchón.

Por ello, a lo largo del tiempo, se ha ido extendiendo la elaboración del queso Tronchón por el Maestrazgo.

El nombre de Maestrazgo deriva del término maestro, ya que estos territorios se encontraban bajo la jurisdicción del Gran Maestro de las órdenes militares del Temple, San Juan y Montesa. Desde 1999 en la provincia de Teruel, existe una comarca oficialmente llamada Maestrazgo, pero históricamente localidades de otras comarcas del Bajo Aragón y Matarraña también formaron parte de él.

En la provincia de Castellón (1985), el Maestrazgo lo constituyen tres demarcaciones territoriales y asimiladas a las comarcas del Bajo Maestrazgo, Alto Maestrazgo y Los Puertos de Morella. Sin embargo, el territorio histórico del Maestrazgo en Castellón también abarca poblaciones del Alcaatén y la Plana Alta.

No se sabe desde cuando se elabora este queso, pero hay datos que confirman, que en 1615 ya era un queso célebre en toda España. Miguel de Cervantes hace referencia a él por dos veces, en los capítulos LII y en el LXVI, en la segunda parte de su gran obra maestra El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha. En la actualidad, con el mismo tipo de molde se elaboran quesos en otras zonas distintas a la tradicional del Maestrazgo, con distinto procedimiento de elaboración y empleando leche de vaca y otras mezclas.

El queso Tronchón tradicional es un queso madurado de leche de oveja, cabra o sus mezclas, si bien ha sido muy frecuente consumirlo en fresco en las zonas de origen y limítrofes.

### TIPO DE QUESO \_\_\_\_\_

Es un queso de coagulación enzimática obtenida con coagulante vegetal *Cynara cardunculus* o con cuajo, de prensado intenso (pre-prensado en cuba, moldeo, compactado y prensado en prensa).

Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Madurado de 2 a 6 meses.

Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja y/o cabra en función de la disponibilidad del ganado.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS \_\_\_\_\_

Altura: 8 a 12 cm, Diámetro: 10 a 16 cm, Peso variable: 0,7 a 1,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,3; E.S.: 60%; Humedad: 40%; MG: 45%; Grasa: /ES: 54% y Cloruro sódico: 2'2%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cabra o mezcla en diferentes proporciones, cultivos lácticos, coagulante vegetal o cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

**FORMA:** Cilíndrica o troncocónica (dos troncos de cono unidos por su base mayor y las otras dos caras hendidas como el cráter de un volcán).

**CORTEZA:** Natural, limpia, semidura, cerrada, con brillo natural, bien grabada con motivos florales. Su color es blanco marfil en los que predomina la leche de cabra a marfil amarillento en los de oveja. Sin baños de aceite, ceras, parafinas, ni sustancias plásticas.



## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, a veces con algunos pequeños ojos desigualmente repartidos, de color blanco marfil en los de cabra y amarillo claro en los de oveja. El color es más intenso, más oscuro, en aquellos de mayor maduración.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Según el grado de maduración

–en los semicurados: algo rugosa, seca y nada elástica.

–en los muy madurados: rugosa, muy seca y nada elástica,

### OLOR

Intensidad de leve a moderada según grado de maduración a:

- Familia láctica: a lactosuero acidificado.
- Familia animal: a la leche del animal de que procede
- Familia vegetal: a los pastos y a las hierbas aromáticas de ellos.

Intensidad moderada a:

- Familia afrutada: a frutos secos

TEXTURA EN BOCA

Según maduración:

- Semicurado: firme, poco desmenuzable, muy masticable, algo harinoso, algo adherente, de granulosidad fina, algo seco, graso, algo cremoso, homogéneo, nada fundente, algo soluble.
- Muy madurado: muy firme, algo desmenuzable, masticable, algo arenoso, nada adherente, de granulosidad media, seco, muy graso, cremoso, homogéneo, nada fundente, nada soluble.

AROMA

De intensidad leve a moderada según maduración:

- Familia "vegetal": subfamilia: plantas aromáticas, a aromas de pasto, tomillo, romero...
- Familia animal: subfamilia: rebaño del ganado: a leche del animal del que proceda.
- Familia afrutada: subfamilia granos o frutos secos, a avellana en los quesos puros de oveja.

SABOR

Ligeramente ácido en los más jóvenes, algo dulce en los muy curados, algo amargo en aquellos que se coagularon con coagulante de origen vegetal, correcto de sal.

GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

PERSISTENCIA

De 15 a >30 segundos.

OTRAS SENSACIONES

Levemente picante en los muy madurados de oveja, algo astringente.

## QUESO URBIÉS



### RAZAS DE GANADO

Vaca: Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona.



Fuente MAGRAMA



Fuente MAGRAMA



Fuente MAGRAMA

### ZONA DE ELABORACIÓN

La parroquia de Urbiés, del Concejo de Mieres de la Comunidad Autónoma de Asturias.



### ORÍGEN

Este queso fermentado y madurado, elaborado con leche de vaca es muy parecido a otros quesos fermentados de norte peninsular, Gaztazarra, Tupí... De arraigo popular en las áreas rurales ganaderas, donde se consume en ocasiones, con abundante pan y vino pues es un queso de gusto muy fuerte y picante. Su coagulación totalmente ácida, por acidificación natural de la leche, hace pensar que es un queso muy antiguo.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación ácida, con retirada de parte de la grasa que se decanta durante el tiempo de coagulación. Desuerado por escurrido en sacos de tela (una semana). Salado y amasado de la pasta obtenida una vez por semana, durante 5 meses. Maduración: los mohos que se desarrollan en la superficie entre amasado y amasado proteolizan la masa llegando a licuarla (textura cremosa y untable) Por tanto es de pasta blanda y untable. Elaborado con leche cruda de vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Al ser una pasta su presentación depende del recipiente utilizado como envase, casi siempre pequeños tarros de barro esmaltados interiormente.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,4, E.S.: 56 %, Humedad: 44 %, Grasa:/ES: 44 %, Cloruro sódico: 2 %.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Sin forma ni tamaños definidos.

CORTEZA: Ausencia.

## ASPECTO INTERIOR

Pasta homogénea, untuosa, de color anaranjado.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugoso (untuoso), algo húmedo, nada elástico.

### OLOR

Intensidad de media a alta a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a cuajada acidificada.
- Familia “animal”: subfamilia: carne, a caldo de carne.
- Familias “otras”: subfamilia: cueva húmeda y mohosa, a moho.

### TEXTURA EN BOCA

Nada firme, nada desmenuzable, muy masticable, poco gomoso (pastoso), adherente, nada granuloso (harinoso), poco húmedo, poco graso, algo cremoso, homogéneo, algo fundente, y soluble.

### AROMA

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Algo ácido, algo amargo, correcto de sal, algo a humami.

### OTRAS SENSACIONES

Picante, astringente, ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo que se advierte un gusto a:

- Familias “otras”: subfamilia: grasa oxidada, a rancio.

### PERSISTENCIA

30 segundos.

## QUESO VALLE DE ALCUDIA



### RAZAS DE GANADO

Oveja: Merina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

El Valle de Alcudia situado al suroeste de la provincia de Ciudad Real de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha.



### ORIGEN

La calidad de los pastos naturales del Valle de Alcudia transfiere a la leche unas propiedades que se trasladan a los quesos de leche de oveja, que bien elaborados artesanalmente, constituyen una de las producciones agroalimentarias de calidad más importantes. El origen de este queso está ligado a la importancia ganadera del Valle, ya que era zona de paso y estancia de los pastores de rebaños de ovejas merinas trashumantes, por lo que siempre existió una tradición de elaborarlo y en la actualidad se trata de que no desaparezca.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de desuerado y prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. Con una maduración de 3 a 12 meses. Elaborado con leche pasteurizada de oveja.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10-12 cm, Ø: 22 cm, Peso: 2-3 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,5-5,8, E.S.: 60-64%, Humedad: 36-40%, Grasa:/ES: 50-53%, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cultivos lácticos cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

**FORMA:** Cilíndrica. Caras superior e inferior planas y el lateral ligeramente convexo.

**CORTEZA:** Dura, compacta, cerrada, bien grabada, el lateral con dibujos en forma de zigzag, que simulan las marcas que dejaban los antiguos cinchos de esparto y las caras superior e inferior por el dibujo o “flor” del entremiso. De color blanco amarillento en los semicurados y pardo oscuro untado de aceite en los curados, que irá oscureciendo cuanto más viejo (maduro) sea el queso.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos “ojos” de origen biológico (fermentación) distribuidos irregularmente. De color blanco marfil a amarillento, siendo más oscura en los más curados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa en los tiernos y rugosa en los más curados (añejos), algo húmeda en tiernos y seca en los añejos, de baja elasticidad los tiernos y nada elásticos los curados.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido en los más jóvenes.
- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a cuero, en los más curados.
- Familia animal: subfamilia: grasa de oveja, a lana limpia, en los más curados.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza media en los tiernos y muy firme (algo duro), en los añejos, algo desmenuzable en los tiernos y desmenuzable en los añejos, masticable, nada gomoso (harinoso), nada adherente, poco granuloso el tierno y algo más los muy madurados, poca humedad en los tiernos y nada húmedos (secos) los añejos, de algo graso a graso dependiendo de la edad del queso, algo cremoso, homogéneo, poco fundente y algo soluble.

### AROMA

Intensidad baja a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de oveja, en los más jóvenes.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada en los más jóvenes en primavera, a heno en otras épocas.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez, a avellana, en los más curados.

### SABOR

Ligeramente ácido, correcto de sal, a veces algo dulce en los muy curados.

### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los semicurados que se acentúa en los añejos. Algo astringente en los muy madurados.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas aunque algunas de ellas se intensifican.

### PERSISTENCIA

Según el grado de madurez. Duración de 15 a 30 segundos.

### QUESO VIDIAGO



#### RAZAS DE GANADO

Mezcla de alguna de ellas. Ganado que predomina en la zona donde se elabora.

#### ZONA DE ELABORACIÓN

El Concejo de Llanes, en la parte oriental de la Comunidad Autónoma de Asturias.



#### ORIGEN

Se encuentra en el grupo de los quesos denominados “quesos de nata”, de pasta muy elástica, blanda y cremosa que a principios del siglo XX proliferaron mucho ya que hubo numerosas queserías de tipo familiar que se dedicaron a elaborar este tipo de queso. El secreto de este éxito se debe a la calidad de la leche de vaca que se produce en el Concejo de Llanes, con praderas cercanas al mar, con elevada pluviosidad y humedad ambiental que favorece el desarrollo de pastizales muy variados y ricos que se refleja luego sobre todo en el olor y aroma del queso.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera. con una maduración mínima de 3 meses. Elaborado con leche de oveja que puede ser cruda o pasterizada; en el caso que se elabore con leche cruda procedente de ganaderías propias y/o de ganaderías ubicadas en términos municipales limítrofes al lugar de fabricación, el queso se denomina “Artesano”.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Longitud 20-22cm. Anchura: 10-12 cm. Altura 5-6 cm. Peso: 1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,0, E.S.: 56 %, Humedad: 44 %, Grasa:/ES: del 45 %, Cloruro sódico: 2,0 %.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Paralelepípedica.

CORTEZA: Fina, blanda, limpia, cerrada y algo pringosa, de color hueso amarillento.

## ASPECTO INTERIOR

Cerrado, sin “ojos”, homogéneo, de color amarillo tenue.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugoso (liso), poco húmedo (untuoso), elástico.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia “animal”: subfamilia: vaca-rebaño, a vaca.

### TEXTURA EN BOCA

Poca firmeza (blanda), nada desmenuzable, muy masticable (tierno), algo gomoso (pastoso), algo adherente, poco granuloso (harinoso), algo húmedo, graso, cremoso, fundente, y soluble.

### AROMA

Intensidad baja a

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico acidificado, a mantequilla.
- Familia “vegetal”: subfamilia: hierba, a heno.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ligeramente ácido, algo dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente, nada ardiente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas salvo un gusto a:

- Familia “láctica”: subfamilia: láctico fresco, a nata dulce.

### PERSISTENCIA

Menor de 15 segundos.

## D.O.P. QUESO ZAMORANO



**D.O.P.:** ORDEN DE 6 DE MAYO DE 1993 (BOE del 20)

### RAZAS DE GANADO

Oveja: Castellana y Churra.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Todos los términos municipales de Zamora en la Comunidad Autónoma de Castilla-León.



### ORÍGEN

En el Museo de Zamora hay restos arqueológicos que dan cuenta de la actividad quesera en la provincia. Los restos más antiguos son de la Edad del Cobre, hace más de 4.000 años. Son recipientes agujereados, realizados en barro que los arqueólogos llaman queseras o encellas, se utilizaban para separar el suero del queso. Estas vasijas se han encontrado en casi toda la provincia de Zamora.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

Los romanos también elaboraban quesos, y Columela, el gran historiador de la Hispania romana nos dejó un impresionante catálogo de cómo elaboraban los quesos en esta época. En la Edad Media hay muchas referencias a la gran importancia del ganado lanar en la zona y a la producción del queso. El Catastro del Marqués de la Ensenada, que realizó en 1752 refleja la producción de queso y su cabaña ganadera de esta región.

### TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Prensado. Pasta prensada. Madurado: Mín. 100 días. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja de las razas Castellana y Churra. Si ha sido elaborado con leche cruda, utilizando coagulante de origen animal (cuajo), podrá llamarse “Artesano”.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: Máx.14 cm, Diámetro: Máx. 24 cm, Peso: Máx. 4 kg.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: Máx. 45%, Proteína/ES: Mín. 25%, Grasa/ES: Mín. 45%, pH: 5,1 a 5,8. Cloruro Sódico: 2,0-2,3%.

### INGREDIENTES

Leche de oveja, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica. Caras horizontales sensiblemente planas y laterales rectas que llevan impresa la marca de la “pleita” (Trenzado del esparto).

CORTEZA: Dura, de color amarillo pálido o gris oscuro, y bien definida.



### ASPECTO INTERIOR

Dependiendo del tiempo de maduración, el aspecto de la pasta es compacto, cerrado, con algunos pequeños ojos, de origen mecánico. Color blanco marfil con ligero tono amarillento, superficie semi-mate en los más jóvenes y color marfil y mate en los más curados.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es rugoso, algo húmedo en los más jóvenes y seco en los muy curados y algo elástica los menos maduros y nada elástica en los muy curados.

#### OLOR

De intensidad media que recuerda a leche de oveja, a mantequilla cocida y heno en los más jóvenes que evoluciona a frutos secos, nueces y un toque picante en los curados.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso, tiene una firmeza media en los jóvenes, y alta en los muy madurados, es desmenuzable, tierno y pastoso. Algo adherente, harinoso, húmedo en los frescos y seco en los muy maduros, poco graso, nada cremoso, nada fundente y algo soluble.

#### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta de forma suave recuerda: a cuajada de oveja bien evolucionada, a ácidos grasos volátiles. A frutos secos.

#### SABOR

Algo ácido, nada salado.

#### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente según maduración, y algo picante, en los muy curados.

#### GUSTO RESIDUAL

No se perciben sensaciones diferentes a las ya descritas.

#### PERSISTENCIA

De media a alta, según maduración, de 15 a 30 segundos.

## D.O.P. QUESUCOS DE LIÉBANA



**D.O.P.:** ORDEN 7 de Marzo de 1994 (BOE del 21)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Tudanca, Pardo-Alpina, Frisona. Oveja: Lacha. Cabra: Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa



### ZONA DE ELABORACIÓN

Comprende diferentes términos municipales de la comarcas de Liébana, y Ayuntamiento de Peñarrubia en la Comunidad Autónoma de Cantabria.



## ORÍGEN

La tradición explica que la costumbre del ahumado de los Quesucos viene de la necesidad que tenían antiguamente de evitar la entrada de la mosca a las cuevas de maduración, para lo que hacían una hoguera en la entrada. De esta forma, además el queso se ahumaba y comprobaron que se alargaba su conservación. Este hecho fue favorable (consejo de Columela) para poder enviarlos a Roma, o para ser llevados en expediciones a las nuevas tierras conquistadas, como la de Riba Herrera al Perú.

## TIPO DE QUESO

De coagulación mixta poco ácida, altamente enzimática. Prensado levemente por volteo. Pasta Blanda. Madurado, y opcionalmente ahumado. Elaborado con leche de vaca/oveja/cabra pasteurizada. En los quesos que tengan un período de maduración de 60 días, la leche puede ser cruda.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura de 3 a 10 cm, Diámetro: 8 – 12 cm, Peso: Variable.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: mín. 30%, Proteína/ES: 20-30%, Grasa/ES: mín. 45%. PH: 5,0-5,3 y Cl Na:1,6 %-3,0 %.

## INGREDIENTES

Leche de vaca/oveja/cabra o sus mezclas, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica o discoidal

CORTEZA: Corteza definida pero delgada, algo rugosa, de color blanco hueso a blanco amarillento en los maduros, y de color ocre o marrón claro en los ahumados.



### ASPECTO INTERIOR

El interior es compacto, continuo, cerrado, a veces con algunos ojos mecánicos (pocos) distribuidos irregularmente, de color blanco en los Tiernos a amarillo pajizo en los Curados: El color será más o menos intenso dependiendo de la época y del tipo de leche empleada.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

La pasta al tacto es de rugosidad débil en los tiernos a algo rugosa en los más maduros, húmeda y algo elástica en los tiernos, y poco húmeda y nada elástica en los más maduros.

#### OLOR

De intensidad, media a Familia láctica a mantequilla, a la Familia torrefacta a humo en los ahumados.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder tiene una firmeza baja, es blanda, en los tiernos y es más firme en los más curados, algo desmenuzable, masticable, harinosa, algo adherente en los curados, de granulosidad media, algo seca en los muy curados, poco grasa, es algo fundente en los tiernos y nada en los curados.

#### AROMA

Al masticarlo el aroma que se detecta de forma leve recuerda: a humo en los ahumados.

#### SABOR

No muy intenso, algo láctico, nada salado.

#### OTRAS SENSACIONES

Algo astringente, levemente picante en los ahumados, sensaciones que serán más acusadas cuánto más maduro esté el queso o si son de leches de cabra u oveja.

#### GUSTO RESIDUAL

A mantequilla en los tiernos y en los curados a mantequilla evolucionada.

#### PERSISTENCIA

Es poco persistente, menos de 15 segundos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## REQUEIXO



### RAZAS DE GANADO

Vaca: Rubia gallega, Frisona.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Comunidad Autónoma de Galicia.



### ORIGEN

Este queso es el resultado de la fermentación espontánea de la leche cruda gracias a las bacterias y levaduras presentes en la propia leche y en su entorno dejándola a temperatura ambiente, cubierta con una tela hasta que cuaje. Una vez coagulada la leche para que se considere que el producto obtenido se llame queso habrá que eliminar la fase hídrica en mayor o menor grado obteniéndose Requeixo de diferentes texturas en función de su humedad.

Esta manera de coagular la leche (coagulación ácida) es una práctica que se realiza, probablemente, desde los inicios del pastoreo del ganado en diferentes culturas y sociedades para conservar por más tiempo el valor nutritivo de la leche, al ser esta perecedera y sobre todo en las épocas de mayor producción. Nuestros antepasados elaboraban este tipo de queso y lo comían de forma habitual, sobre todo en algunas zonas del Norte de España, ejemplo de ello son los quesos Cebreiro en Galicia, Afuega'l pitu en Asturias, De Pido en Cantabria, Montsec en Cataluña.

Se debe resaltar que el nombre de este queso fresco "Requeixo" no induzca a pensar que se trata de otro producto lácteo llamado "requesón" el cuál se elabora con el lactosuero sobrante de la producción de queso y es por tanto un subproducto del queso.

Aunque la producción de este queso desde hace varias décadas se llevaba a cabo principalmente en una empresa lucense, en la actualidad son muchas las queserías que comenzaron a producir Requeixo, producto diferenciado y de gran calidad que está buscando el reconocimiento de una D.O.P. o I.G.P.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación ácida muy larga (varios días), a veces mixta muy ácida y poco enzimática, en ocasiones se retira la fase grasa que se ha decantado en la superficie durante la coagulación, para facilitar el desuerado que será por escurrido en sacos, menos o más prolongado, dependiendo de la humedad y por tanto de la consistencia que se quiera que tenga el queso. La fase grasa separada se incorpora a la cuajada ya desuerada y se mezcla, homogeneizando la pasta. No prensado. Por tanto es de pasta blanda. No salado. Fresco, sin maduración. Elaborado con leche cruda de vaca producida en Galicia.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Presentación en el mercado: en tarrinas. Peso: 0,5, 1 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,6-4,8, E.S.: 40-50%, Humedad: 50-60%, Grasa:/ES: del 50%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, en ocasiones cuajo.

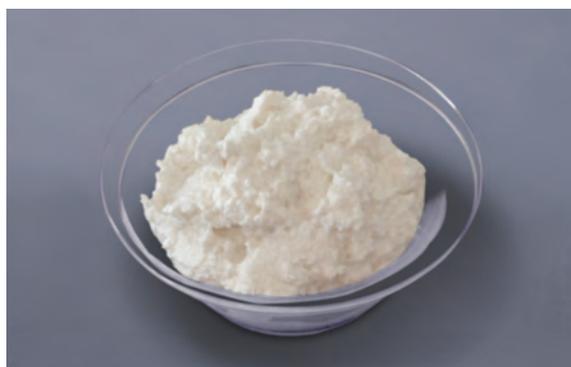
## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Al ser una pasta muy blanda no tiene forma definida.

CORTEZA: Carece.

## ASPECTO INTERIOR

El aspecto de su masa es lechoso y en función de su grado de humedad más o menos granuloso y laminar. El color es blanco a blanco amarillento.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Nada rugosa, untuosa, muy húmeda, nada elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a yogur.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada, en primavera y si pasta el ganado.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza baja (muy blanda a blanda en los más desuerados), nada desmenuzable, muy masticable, nada gomoso, nada adherente, nada granuloso (harinoso), humedad de muy alta (acuoso) a alta (jugoso), en función del grado de desuerado, algo graso, más o menos cremoso en función de la consistencia, homogéneo, nada fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad de baja a media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco: a mantequilla.
- Familia animal: subfamilia: vaca-rebaño, a vaca.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Ácido.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, nada astringente, refrescante.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Menor de 15 segundos.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## D.O.P. SAN SIMÓN DA COSTA



**D.O.P.:** ORDEN APA/1540/2005, de 17 de mayo (BOE del 30)

### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Rubia gallega, Pardo Alpina y sus cruces.



### ZONA DE ELABORACIÓN

La comarca de la Terra Chá en la provincia de Lugo. Comunidad Autónoma de Galicia.



### ORÍGEN

Los orígenes del queso “San Simón da Costa” se remontan, según la leyenda, a los pueblos que durante la cultura castreña se asentaron en las zonas próximas a los montes de la Sierras de A Carba y de O Xistral.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

No hay documentos escritos de la Edad Media que lo atestigüen pero se cree que ya en aquella época este queso era parte de la alimentación familiar y pago de impuestos a la nobleza o al clero. Documentos posteriores acreditan su fama y reconocimiento. En 1892 el Ayuntamiento de Villalba aprueba la cuenta de la adquisición de 2 quesos de San Simón, para enviar a la Exposición de Chicago ("Villalba en el siglo XIX" de D. Antonio Peña Novo).

### TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Pasta Prensada. Queso madurado: mín. 30 días para el tamaño pequeño (bufones) y mín. 45 días para el tamaño grande. Ahumado con madera de abedul. Elaborado con leche de vaca pasteurizada o cruda. Si es de leche cruda deberá tener una maduración de 60 días.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10-13 cm (bufones) y 13-18 cm, Diámetro: 9-15 cm. Peso: 0,4 - 0,8 kg, tamaño de pequeño y 0,8 y 1,5 kg, tamaño grande.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: máx. 45%, Grasa/ES: mín. del 45% y máx. 60%, pH: 5,0-5,6, cloruro sódico 2%.

### INGREDIENTES

Leche de vaca, cuajo, cultivos lácticos en el caso de que sea de leche pasteurizada, cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Intermedia entre trompo y bala, terminando la parte superior en pico.

CORTEZA: Dura e inelástica, de 1 a 3 mm de grosor, brillante, lisa, cerosa, ahumada, de color amarillo-ocre y algo grasienta.



### ASPECTO INTERIOR

Compacto, cerrado, si presenta ojos serán en número no muy elevado, de forma redondeada o irregular, de tamaño pequeño. De color entre blanco y amarillo.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es lisa, algo húmeda y de algo a bastante elástica según maduración.

#### OLOR

De intensidad media, a la Familia láctica, a mantequilla, a la Familia torrefacta, a humo.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder la pasta es firme, algo desmenuzable, masticable, levemente gomosa, algo adherente, levemente granulosa, poco húmeda, poco cremosa, algo fundente, bastante soluble.

#### AROMA

Al masticarlo el aroma no presenta nuevas sensaciones distintas de las ya descritas para el olor pero si aumentan en intensidad.

#### SABOR

Poco salado, algo ácido, algo dulce.

#### OTRAS SENSACIONES

En quesos muy maduros es algo picante, algo astringente, nada ardiente.

#### GUSTO RESIDUAL

No se detectan nuevas sensaciones distintas de las ya descritas.

#### PERSISTENCIA

Algo persistente, más de 15 segundos.

## D.O.P. TORTA DEL CASAR



**D.O.P.:** ORDEN APA/1144/2002, de 6 de mayo (BOE del 23)

### RAZAS DE GANADO

Oveja: Tronco Merina y Entrefina.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Términos municipales de las comarcas de Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez, en la provincia de Cáceres de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



### ORIGEN

Debido a la orografía, clima y suelos, la zona geográfica de la D.O.P. Torta del Casar ha estado vinculada desde hace siglos a las prácticas de la trashumancia y el pastoreo. Posteriormente las primitivas vías migratorias fueron transformadas en caminos regulados (cañadas), de obligado uso para rebaños.

## CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

No es hasta 1291 cuando hay constancia de la presencia de rebaños establecidos, gracias a un documento escrito de un Privilegio Real del Rey Sancho IV, por el que se otorga a la aldea del Casar una tierra de media legua de extensión, alrededor de la aldea del Concejo de Cáceres, para que los ganaderos pudieran llevar libremente a pastar a sus ganados. Así mismo se conoce que ya en esta época la Torta del Casar era utilizada como moneda de pago, aunque no es hasta 1791 cuando Gregorio Sánchez de Dios deja constancia escrita de la existencia tanto del queso, que pagaba diezmos, como de las cabezas de ganado lanar que lo producen.

### TIPO DE QUESO

De coagulación enzimática. Coagulado con coagulante de origen vegetal, proveniente de las flores desecadas del cardo *Cynara Cardunculus*. Prensado moderado (compactado). Pasta Blanda. Salado: a mano por frotación con sal de la superficie del queso o por inmersión en salmuera. Madurado: 60 – 90 días. Elaborado con leche cruda de oveja.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: Mín. 7 cm, Relación entre altura y diámetro máxima de un 50%. Peso: Grande, de 801-1100 gr. Mediano, de 501-800 gr. Pequeño, de 200-500 gr.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: Máx. 50%, Proteína/ES: Mín. 35%, Grasa/ES: 50%, pH: Mín. 5,2 y Máx. 5,9, Cloruro sódico: Máx. 3%

### INGREDIENTES

Leche de oveja, coagulante de origen vegetal (*Cynara Cardunculus*), cloruro sódico.

### ASPECTO EXTERIOR

Tradicionalmente este queso se ha envuelto en hojas de plátano, actualmente también y en papel de aluminio.

FORMA: Cilíndrica con caras sensiblemente planas y superficie lateral convexa.

CORTEZA: Semidura, con color uniforme de tonalidades ocre sin adición de colorantes, puede presentar pequeñas grietas en su superficie.



### ASPECTO INTERIOR

Pasta de consistencia blanda a muy blanda, a veces se vierte a través de las posibles grietas de la corteza, de color de blanco a amarillento. Puede presentar ojos redondeados propios de la maduración repartidos en el corte.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Al tacto es untuosa en los quesos muy blandos y nada rugosa. Algo húmeda. Nada elástica.

#### OLOR

De intensidad media según edad del queso que recuerda, a la familia láctica a yogur, a nata dulce, según la época del año y la edad de maduración del queso, a la familia animal, a leche de oveja, a la familia vegetal, a heno, a hierba mojada.

#### TEXTURA EN BOCA

Firmeza débil, blanda incluso líquida, más o menos firme en los Añejos, nada friable, muy masticable, tierna y pastosa en los menos blandos, algo adherente, poco o nada granulosa, poco húmeda. Cremosidad moderada o alta en los muy maduros. Fundente. Algo soluble.

#### AROMA

De forma suave a más intenso, según maduración, recuerda a las características ya descritas en el olor y a mantequilla.

#### SABOR

Nada ácido, nada salado y algo amargo.

#### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, poco astringente, nada ardiente.

#### GUSTO RESIDUAL

No se detectan nuevas características a las ya descritas.

#### PERSISTENCIA

Media, menos de 15 a 30 segundos según tiempo de maduración.

alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE