

SANTO MAMÉS PURO DE CABRA

Especie: cabra
Raza de ganado: Cabra del
Guadarrama
Municipio: Navarredonda y
San Mamés



Origen

La quesería elabora quesos artesanos de pura leche de cabra del Guadarrama y de vaca alpina y estamos intentando conseguir y comercializar el queso cremoso de San Mamés a base de leche cruda de oveja. Tienda fundada en el año 2000 a partir de una explotación ganadera de cabras del Guadarrama y vacas de la raza parda-alpina para la producción de leche. No elaboran quesos de mezcla. Todos los quesos son puros, de leche de cabra, vaca u oveja

Tipo de queso

Queso puro de cabra con leche cruda. Queso de pasta prensada. Cuajada enzimática. Inmersión en salmuera. Curación mínima de 2 meses. Ingredientes: leche cruda de cabra, cuajo y sal.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco-marfil

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,03	56,32%	0,99%

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Al tacto es un queso con elasticidad media, rugosidad superficial baja, y alta humedad superficial.

FASE BUCAL: En boca se trata de un queso poco firme, de media friabilidad y adherencia, y baja jugosidad. En relación con el tamaño de las partículas de la pasta es harinoso. La solubilidad en boca es media.

PERFIL OLFATIVO: Predominan claramente las notas de la familia olfativa láctica, apareciendo también notas vegetales y especiadas.

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

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