

LA NAJARRA

Especie: cabra
Raza de ganado: No
determinada
Municipio: Miraflores de la
Sierra



Origen

Alimentos de Miraflores es una empresa de carácter familiar, que elabora alimentos de muy alta calidad, a base de leche de diferentes tipos de ganado, vinculados íntimamente a la Sierra de Guadarrama. Comenzó su actividad en Septiembre de 2011 con la ilusión de recuperar la tradición quesera de la zona, perdida desde hace tiempo y conocida desde finales del siglo XIX, tras años de experiencia en el sector alimentario. La fábrica se sitúa en el término municipal de Miraflores de la Sierra, en pleno Parque Nacional Sierra de Guadarrama, se trata de un edificio de nueva construcción que mezcla elementos antiguos y modernos.

Tipo de queso

Leche pasteurizada de cabra, sal y cuajo. Tiempo de maduración de 2 días. La Najarra es la montaña de referencia de Miraflores de la Sierra. Este queso fresco se elabora exclusivamente a partir de leche de cabras criadas al abrigo de la Sierra del Guadarrama.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
6,90	41,48%	1,23%

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Se trata de un queso que al tacto presenta una elasticidad alta, muy baja rugosidad superficial y muy alta humedad superficial.

FASE BUCAL: Al masticarlo se aprecia un queso de baja firmeza, friabilidad y adherencia bajas. La jugosidad es media. El tamaño de las partículas de la pasta es granuloso. La solubilidad en boca es baja.

PERFIL OLFATIVO: El perfil olfativo es fundamentalmente láctico, con notas de las familias olfativas animal y vegetal.

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

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