

LINGOTE CREMOSO

Especie: cabra
Raza de ganado: Cabra del
Guadarrama
Municipio: Fresnedillas de
la Oliva



Origen

En 1991 nace el sueño de producir un queso cercano a las tradiciones. Quesos y yogur de alta calidad, con leche de cabras autóctonas de la sierra madrileña, la Cabra del Guadarrama, que por su elaboración e ingredientes son naturales por excelencia comestibles en su totalidad y artesanos, donde la mano del hombre juega un papel importante. Los quesos y yogures son el resultado de un sueño hecho realidad de la familia Royuela-Campos. Quesos que nacen de la experiencia y del trabajo de años y de la constante inspiración de las formas de trabajo de la leche europeas. Nos inspiramos en otras técnicas de elaboración de la leche, para conseguir quesos singulares y ajenos a nuestras tradiciones queseras de país, esto permite tener, una fuente de riqueza gastronómica y un referente para todos los madrileños.

Tipo de queso

Se trata de un queso de pasta blanda con corteza enmohecida. Elaborado con leche de raza Cabra del Guadarrama. Afinado durante un mes y medio, en bodega, con corteza natural blanca enmohecida. El formato es un lingote de 300 g. Los ingredientes son leche termizada de Cabra de raza Guadarrameña, cuajo, fermentos y sal.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco-amarillento

COMPOSICIÓN: No determinada

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Al tacto se aprecia que se trata de un queso muy poco elástico de muy baja rugosidad superficial y muy alta humedad superficial.

FASE BUCAL: En boca se trata de un queso muy poco firme, de jugosidad media, baja friabilidad y de adherencia media. En relación al tamaño de las partículas es fino. La solubilidad en boca es muy alta.

PERFIL OLFATIVO: Presenta un perfil olfativo complejo con abundancia de notas animales, vegetales que dominan sobre las de la familia láctica.

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

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