

## PEÑA GORDA SEMICURADO DE CABRA

**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

Queso madurado, de pasta prensada, de cuajada enzimática, elaborado íntegramente con leche de ganaderías ubicadas en diferentes municipios madrileños de la Sierra de Guadarrama. Elaborado con leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos. Su textura recuerda a los tradicionales quesos de pastor, con presencia de pequeños y abundantes ojitos. Tiempo de maduración 45-90 días.

## Características físico-químicas

**COLOR DE LA PASTA:** Marfil

**COMPOSICIÓN:**

pH	Extracto seco	Sal
5,44	62,79%	2,42%

## Características organolépticas

**FASE TÁCTIL:** Al tacto es un queso con elasticidad y humedad superficial medias y baja rugosidad superficial.

**FASE BUCAL:** En boca se trata de un queso de firmeza y adherencia medias, baja friabilidad y jugosidad, y harinoso. La solubilidad en boca es media.

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

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

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

## Premios recibidos

Medalla de Oro en World Cheese Awards de Londres 2015-16