

## MARQUÉS DE MENDIOLA SEMICURADO

Especie: oveja  
Raza de ganado: Assaf  
Municipio: Ciempozuelos



### Origen

Gestión Genética y Ganadera GANATEC, S.L., es una empresa familiar dedicada a la producción agrícola y ganadera, en Ciempozuelos, en el corazón del Parque Regional del Sureste. Desde hace más de 20 años se ha especializado en la producción de ovino de leche, trabajando en la mejora genética de la raza Assaf, con el fin de producir la mejor leche posible para la elaboración de queso artesano puro de oveja. Disponen de un rebaño de 1.000 madres y desde su nacimiento, todos los animales están sometidos a un estricto control sanitario y genealógico, con una alimentación completamente natural.

### Tipo de queso

Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja, cloruro cálcico, fermento, lisozima, cuajo y sal. Maduración: 2,5 meses a 4 meses. Formatos: Piezas enteras de 1, 2 o 3 kg.

### Características físico-químicas

**COLOR DE LA PASTA:** Marfil

## COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,31	68,43%	1,43%

## Características organolépticas

**FASE TÁCTIL:** Se trata de un queso con alta elasticidad, alta humedad superficial y baja rugosidad superficial.

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

**PERFIL OLFATIVO:** Predominan notas de la familia olfativa láctica. Se aprecian notas de las familias vegetal y animal y matices de la familia afrutada.

**PERFIL GUSTATIVO:** Se trata de un queso suave que presenta intensidad baja de los sabores ácido, salado, amargo, y muy baja del sabor dulce. Poco picante.

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

## Premios recibidos

Medalla de Bronce Mejor Queso puro de Oveja. WORLD CHEESE AWARDS. Birmingham, UK. 2016-2017 para el Queso Semicurado.

"MEDALLA DE BRONCE MEJOR QUESO SEMICURADO". INTERNATIONAL CHEESE AWARDS. Nantwich, Inglaterra 2016.

"MEDALLA DE PLATA MEJOR QUESO 100% DE OVEJA" para el Queso Semicurado. Silver Award 2015-1. INTERNATIONAL CHEESE AWARDS. Nantwich, Inglaterra 2015.