

QUESERIA LAS VILLUERCAS - QUESO IBORES

FICHA TECNICA QUESO FLOR DE LAS VILLUERCAS NATURAL DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO DE IBORES"



Denominación de Origen: Queso Iboreo

Características químicas

- .- **Extracto seco:** 50%
- .- **Materia grasa:** EST 50%
- .- **Humedad en el no graso:** 65 %
- .- **Cloruros:** 1,0 % Mínimo.
- .- **PH:** 5,1 – 5,4

Materia prima: Leche cruda de cabra 100 %

Ingredientes añadidos: Fermento lácteo, cuajo animal y sal.

Formatos: 1 Kilo, mitades o cuartos. Todos ellos envasados al vacío.

Embalaje: Cajas de 6 quesos de 1 kilo.
Cajas de 12 mitades
Cajas de 24 cuartos

Características organolépticas:

- .- **Aspecto / Textura / Corte:** Cremoso / Suave / Ojo mecánico extendido
- .- **Sabor:** Típico y agradable. Sabor franco característico, mantecoso, ligeramente ácido, moderadamente picante, algo salado, suavemente caprino en el retrogusto y muy agradable al paladar.
- .- **Aroma:** De suave a moderado, a queso de cabra elaborado con leche cruda.

Características físicas: De forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano-convexa. Su altura oscila entre 5 y 9 centímetros, con un diámetro de 11 a 15 centímetros y con un peso entre 650 gramos y 1.200 gramos.

Su corteza es lisa y semidura, cuyo color natural es amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación con pimentón, así como untados en aceite, pudiendo presentar diversas coloraciones, producto de los distintos mohos, desde el grisáceo en corteza natural, a rojo anaranjado en los que tienen pimentón, hasta ocre amarillo en los quesos untados en aceite. La pasta es de color blanco marfil, semidura, de textura suave, mantecosa y húmeda, entre friable y elástica, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos.

Fecha límite de consumo óptimo: 100 días

Temperatura de conservación: 4 – 6 °

