

QUESO DE NATA



- Hecho con leche entera, cremoso. Ideal para untar en tostadas o para hacer porciones de quesitos.

REQUESÓN



- Primera extracción o secado de un queso duro. Sabor ligeramente ácido. Usado para tortas de queso, como relleno y en la cocina para salados.

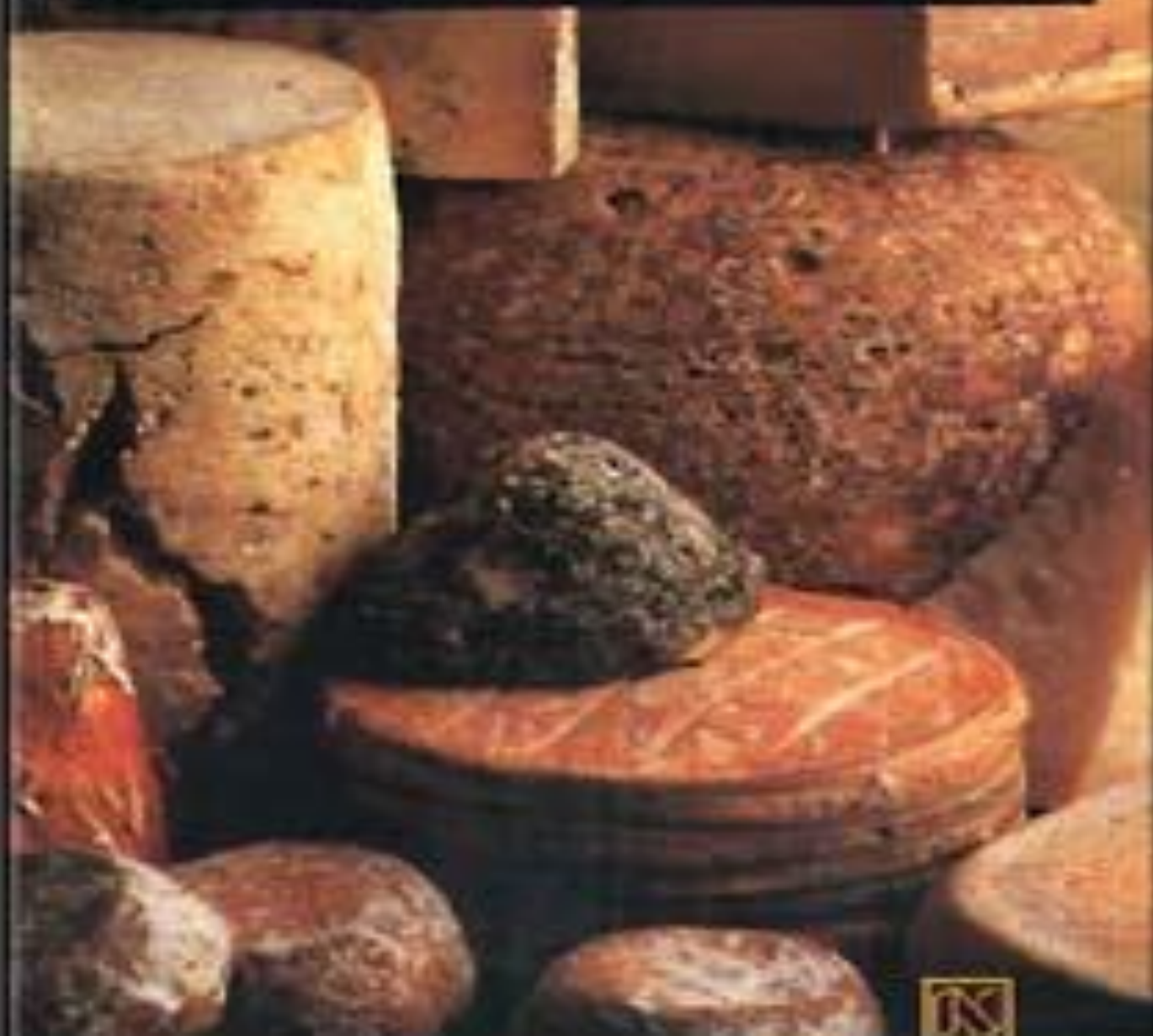
QUESO FRESCO



- Requesón al que se le ha aportado más nata. Textura húmeda y tierna. Ideal para ensaladas, como acompañamiento de entradas y sin sal para usar en postres y tartas.

QUESOS

D E L M U N D O





BRIE

- Queso francés, con textura muy fina para untar. Hecho de leche de vaca con sabor cremoso y aromas afrutados.



CAMEMBERT



- Hecho de leche de vaca. Consumido en tierno tiene una textura suave y cremosa, envejecidos aportan sabores picantes. Ideal para empanar y freír.

RICOTTA



- Queso fresco sin madurar hecho del suero de vaca mezclado con leche de oveja. Usado para rellenos de pasta tipo raviolis, canelones y en ensaladas con tomate y albahaca.

MOZARELLA



- Queso sacado de leche de búfala, conteniendo también leche de vaca. Textura húmeda, suave y cremosa. Usado para pizzas, lasañas y sandwiches.

QUESO BOLA HOLANDÉS



- Está hecho con leche de vaca. De pasta prensada en forma de bola, su corteza está coloreada de un rojo intenso. Es de color amarillo y sabor agradable, ligeramente ácido.

QUESO EDAM HOLANDÉS



QUESO GOUDA HOLANDÉS



- Queso duro, elaborado con leche de vaca. Acortando periodo de maduración se obtienen variedades semiduras. El sabor es suave parecido al Edam, pero más fuerte cuanto más curado.

QUESO CHEDDAR NARANJA INGLÉS



- Es un queso duro que puede alcanzar los 25 kilos de peso por pieza. Su textura es cerrada con pequeños ojos irregulares, ligeramente ácido. Está elaborado con leche de vaca.

QUESO FETA GRIEGO



- Elaborado en Grecia con leche de oveja y de cabra mezcladas en diversas proporciones. Se consume fresco o después de secado al aire durante 3 o 4 semanas.



ORDEÑO Y REFRIGERACIÓN



- La leche se extrae de las ubres de las ovejas/vacas de forma manual o mecánica y, previo filtrado, se deposita en tanques de refrigeración para bajar su temperatura hasta 4 °C.

DOSIFICACIÓN



- Para conseguir la coagulación de la leche se adiciona un cuajo de origen animal y, opcionalmente, fermentos lácticos y sales de calcio. Se realiza en cubas de cuajada.

CUAJO



- El cuajo es un extracto de un estómago de ternera, oveja o cerdo, cuyo principio activo es un enzima llamado renina (ternera) y pepsina (oveja y cerdo). Normalmente se adiciona de 20 a 25 ml de cuajo por cada 100 ml de leche.

COAGULACIÓN DE LA LECHE



- La operación de coagulación se basa en provocar la alteración de la caseína (proteína principal de la leche) y su precipitación, lo que da lugar a una masa gelatinosa que engloba a todos los componentes de la leche.

- Para este proceso, la leche se calienta en las cubas de cuajada a 30 °C y se mantiene a esta temperatura durante aproximadamente 45 minutos. La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir pequeños granos similares a los del arroz.



DESUERADO

- El desuerado se realiza en las mismas cubas de cuajada. Consiste en la separación del suero de la cuajada. Las etapas son:
 - **Corte de la cuajada**
 - **Agitación previa**
 - **Drenaje del suero**
 - **Calentamiento**

CORTE DE LA CUAJADA



- La cuajada se corta para favorecer el desuerado hasta obtener granos con un tamaño de 5 mm a 10 mm. Es importante que las cuchillas estén bien afiladas para que el corte sea limpio y evitar pérdidas de grasa.



AGITACIÓN PREVIA



- Los granos recién cortados están aún muy blandos, por lo que la agitación ha de ser suave para no perjudicarlos. Sin embargo, la agitación es necesaria, ya que favorece la separación del suero.



DRENAJE DEL SUERO



- Como consecuencia del corte y la agitación de la cuajada se produce suero que queda en la cuba junto con los granos de dicha cuajada. El suero se elimina de la cuba a través de tamices perforados que lo dejan pasar y retienen los granos de cuajada. El suero se succiona mediante una bomba.



DRENAJE DEL SUERO



- La operación de drenaje se efectúa antes del calentamiento, con lo que se ahorra energía ya que no se tiene que calentar el suero, que puede representar entre el 30 % y el 50 % del volumen total de la leche introducida en la cuba.

CALENTAMIENTO

- El calentamiento tiene por objeto contraer los granos de cuajada, que así sueltan más suero y se vuelven más finos, con lo que están mejor preparados para posteriores operaciones de prensado y salado; esto da lugar a quesos de textura apropiada.

PRENSADO



- Con el prensado se completa el desuerado, forzando la eliminación de suero, y con el moldeado se confiere al queso su forma definitiva con su característica forma cilíndrica.
- Primero se prensa en la cuba durante un periodo de 25 a 35 minutos a 30° C-32° C.

PRENSADO



MOLDEO



- El prensado en moldes le confiere al queso una firmeza que le permite conservar su estructura en las operaciones posteriores.

SALAZÓN

- Se efectúa introduciendo los quesos en una salmuera, o bien espolvoreándolos con sal muy fina. Esta operación tiene como objetivos regular el desarrollo microbiano, desuerar el queso, despojarlo de cierta cantidad de agua y favorecer la formación de la corteza que lo protege de los agentes externos. La temperatura de salmuera suele ser de 10°C a 15°C y el tiempo de salado es de 24 a 48 horas. El salado realza el sabor del queso.



MADURACIÓN (CURADO)



- El cuajo y los microorganismos originales de la leche, o los añadidos durante el proceso de fabricación en determinadas condiciones de humedad y temperatura, actúan sobre proteínas y lípidos, lo cual origina con el tiempo el aroma, sabor y textura característicos de los quesos.
- Industrialmente, la maduración se realiza en cámaras durante un mínimo de 60 días. Las temperaturas oscilan entre los 10 °C y 12 °C y los quesos son volteados con frecuencia. La humedad relativa es del orden del 80 %. Según transcurre la maduración, se debe aumentar la humedad y disminuir la temperatura.

DENOMINACIONES DE ORIGEN



QUESOS

Tetilla



San Simón da Costa



Cebreiro



Arzúa- Ulloa



CABRALES, Asturias

- Queso de pasta azul elaborado con leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezcla de dos o de los tres tipos de leche, que en todo caso será entera, sin conservador alguno y con una composición equilibrada en grasa y proteínas conforme a las diferentes características productivas estacionales. El Cabrales es un queso graso y con una maduración de al menos dos meses contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada.



GAMONEDO, Asturias



- El Gamonedo es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche de vaca, oveja y cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, ligeramente ahumado y con leves afloraciones verde-azuladas de penicillium cerca de los bordes.

IDIAZÁBAL, País Vasco y Navarra



- Queso de pasta prensada, graso, madurado de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja de las razas "Lacha" y "Carranzana", exenta de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en sus condiciones higiénicas.

MAHÓN- MENORCA



- Queso de pasta prensada elaborado con leche de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y/o parda alpina, admitiéndose de forma eventual la adición de leche de oveja de raza menorquina en un porcentaje máximo del 5%.

MANTEQUILLA L'ALT DE URGELL Y LA Cerdanya, Lleida



- Mantequilla elaborada a partir de la nata pasteurizada de leche de vaca. Sus características organolépticas son: consistencia sólida y homogénea, de gran untabilidad, muy fundente y muy poco adherente en el paladar, color uniforme y amarillo brillante, más o menos intenso dependiendo de la estación.

MANTEQUILLA DE SORIA



- Mantequilla de Soria Mantequillas obtenidas por pasterización de nata procedente de leche de vaca, de razas frisona, pardo-alpina o de sus cruces entre sí, de explotaciones lecheras de la provincia de Soria. La protección abarcará a los tres tipos tradicionales: Natural, Salada y Dulce.

PICÓN- BEJES-TRESVISO, Cantabria



- Queso elaborado con con leche de las siguientes especies y razas:
- Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina y Frisona
Ovina: Lacha
Caprina: Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa

QUESO DE CANTABRIA



- Queso de pasta prensada, elaborado con leche de vaca de la raza frisona. La leche será entera, limpia y su composición equilibrada. El 'Queso de Cantabria' es un queso graso que contiene un mínimo de 45% de materia grasa en extracto seco, su maduración es de siete días mínimo.

QUESO DE LA SERENA, Badajoz

- Queso de pasta blanda a semidura elaborado con leche de oveja de la raza Merina.



QUESO DE L'ALT DE URGELL Y LA CERDANYA , Lleida



- Queso elaborado a partir de leche de vaca de raza frisona, entera, pasteurizada. De forma cilíndrica, diámetro de 195 a 200 mm. y peso de 2,5 kg. aproximadamente. Textura tierna y cremosa, aroma dulce y penetrante. Gusto suave, franco y agradable muy característico.

QUESO DE MURCIA

- Se establecen dos tipos de queso:

Fresco:

Queso graso, no madurado, elaborado con leche de cabra Murciana. De forma cilíndrica, altura de 5-8 cm. y diámetro 7-9 cm. en piezas de unos 300 gr. y entre 8-12 cm., con diámetro 12-18 cm. en piezas de 1 y 2 Kg.. Su corteza es prácticamente inexistente, con grabado de pleita.



QUESO DE MURCIA AL VINO



- **Queso graso**, de pasta prensada, lavada y no cocida, elaborado con leche de cabra Murciana. De forma cilíndrica, altura de 6-7 cm. y diámetro 7-9 cm. en piezas de 400 gr., y altura 7-9 cm. con diámetro 12-18 cm. en piezas de 1 y de 2 Kg. Su corteza es lisa, muy ligera y de color granate-rojizo característico como consecuencia de los baños en vino tinto doble pasta, durante la maduración.

QUESO DE VALDEÓN, Castilla- León



- El queso de Valdeón es un queso de pasta azul, graso, elaborado con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con oveja y/o cabra y se presenta entero o batido.

Al corte presenta numerosas oquedades distribuidas homogéneamente, irregulares, de tamaño variable y de un tono azul verdoso. Su sabor es intenso, salado y picante, ligeramente ardiente.

QUESO DE IBORES, Extremadura



- El 'Queso Ibores' es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces. La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las ganaderías inscritas en el Registro de Ganaderías de la Denominación de Origen Protegida.

QUESO MAJORERO, Fuerteventura



- La leche destinada a la elaboración de queso procederá de ganaderías de cabras y ovejas sanas inscritas

QUESO MANCHEGO



- Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la raza Manchega.

QUESO PALMERO, La Palma



- Es un queso elaborado en la isla de La Palma (Canarias), con leche de Cabras Palmeras, cuya alimentación está basada en el aprovechamiento de los recursos forrajeros de la isla y cuajo natural de cabrito. Toda la producción es actualmente artesana en pequeñas explotaciones, y se utiliza leche sin pasteurizar. Su forma es cilíndrica achatada y llega a alcanzar pesos de hasta 15 K.

QUESO ZAMORANO



- Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas autóctonas Churra y Castellana.

QUESUCOS DE LIÉBANA, Cantabria

- Queso elaborado con leche de las siguientes especies y razas:

Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina y Frisona.

Ovina: Lacha.

Caprina: Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa.



RONCAL, Navarra



- Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas 'Rasa' y 'Lacha' y cruce F-1 Lacha X Milchschaf.

TORTA DEL CASAR, Extremadura



- La Torta del Casar es un queso elaborado con leche cruda de ovejas procedentes de los troncos merino y entrefino, cuya coagulación se realiza con cuajo vegetal procedente del cardo *Cynara cardunculus*, y cuya maduración será como mínimo de 60 días.