

LA ROSA AMARILLA CURADO

Especie: oveja
Raza de ganado: Assaf
Municipio: Chinchón



Origen

En los años ochenta, la familia formada por José María Punzón, Gumer Galán e hijos, naturales de Consuegra, en el corazón de La Mancha, se trasladan a la localidad madrileña de Chinchón, en busca de buenos pastos para su ganado. Se instalan en un caserío de una finca llamada "La Jara Baja", donde elaboran el auténtico queso artesano puro de oveja, siguiendo la tradición familiar de más de cinco generaciones. La marca "La Rosa Amarilla" nace ante la necesidad de poner un nombre a los quesos. En aquella época los quesos se moldeaban en pleitas de esparto y casillas de madera con relieves para imprimir en las caras planas del queso la llamada "flor". Ahí comienza la idea de Gumer, que con el tiempo se convierte en la marca y logotipo de la empresa.

Tipo de queso

Queso puro de oveja con leche cruda. Queso de pasta prensada. La maduración es de 6 a 12 meses. El tamaño de los quesos varía entre 2 y 3 kg por pieza.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Marfil-blanco amarillento.

COMPOSICIÓN:

| pH | Extracto seco | Sal |
|------|---------------|-------|
| 5,34 | 78,75% | 2,65% |

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Se trata de un queso con elasticidad y rugosidad superficial altas y muy baja humedad superficial.

FASE BUCAL: Al masticarlo se trata de un queso muy firme, de friabilidad muy alta, de baja adherencia y muy baja jugosidad. El tamaño de las partículas al masticarlo es grande. La solubilidad en boca es baja.

PERFIL OLFATIVO: Se trata de un queso en el que se aprecian una gran variedad de olores y aromas. Predominan notas de la familia olfativa animal, y también de las familias lácticas y vegetal con notas afrutadas y especiadas.

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

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