

PEÑA GORDA CURADO 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 cruda de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos. Tiempo de maduración mayor a 100 días.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco-amarillento

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,47	69,64%	1,98%

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Al tacto es un queso con elasticidad media-alta, rugosidad superficial y humedad superficial medias.

FASE BUCAL: En boca se trata de un queso de firmeza media y adherencia, friabilidad y jugosidad bajas y harinoso-granuloso. La solubilidad en boca es media.

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

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

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

Premios recibidos

Medalla de Oro en World Cheese Awards de Londres 2017-18