

PEÑA RUBIA PURO DE OVEJA

Especie: oveja
Raza de ganado: No
determinada
Municipio: Guadalix de la
Sierra



Origen

Quesería artesanal, ubicada en la sierra Norte de Madrid, en la localidad de Guadalix de la Sierra, con venta directa de queso puro de oveja.

El binomio sabor y tradición son las señas de identidad de Peña Rubia, un queso que rezuma recuerdos de antaño y el buen hacer de generaciones anteriores. Alberto García, maestro quesero y alma de la empresa, mima todo el proceso productivo con esmero, desde la selección de la leche procedente de ovejas autóctonas hasta el riguroso control de calidad que nos da la seguridad de estar degustando un producto excelente.

Tipo de queso

Queso puro de oveja con leche cruda. Queso de pasta prensada. Cuajada enzimática. Inmersión en salmuera. Curación mínima de 2 meses. Formatos de 1 kg y 2,8 kg de peso.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Crema-amarillo

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,65	62,04%	2,76%

Características organolépticas

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

FASE BUCAL: Al masticarlo se aprecia un queso de firmeza, friabilidad y adherencia medias, baja jugosidad y granuloso. La solubilidad en boca es media.

PERFIL OLFATIVO: Predominan notas de la familia olfativa animal en primer lugar y láctica, con múltiples matices de las familias vegetal, especiada y torrefacta.

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

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

Premios recibidos

Medalla de Oro World Cheese Awards 2017. Queso curado de oveja con leche cruda.