

HELECHAL FRESCO DE CABRA

Especie: cabra
Raza de ganado: Murciano-Granadina
Municipio: Torremocha del Jarama



Origen

La familia Caballero es propietaria de una quesería artesanal en Torremocha del Jarama. La quesería comenzó su actividad en mayo de 2011, cuando Antonio Caballero, después de haber estado trabajando para diferentes queserías durante 40 años decidió montar una empresa familiar junto a su hermano y su hija.

Sus productos se elaboran con leche recién ordeñada, de ganaderías de la zona, lo que garantiza la máxima calidad de sus quesos.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
6,53	41,13%	1,19%

Características organolépticas

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

FASE BUCAL: En boca se trata de un queso poco firme, de friabilidad baja, adherencia muy baja y jugosidad alta. La solubilidad en boca es media.

PERFIL OLFATIVO: Predominan notas de las familias olfativas láctica. En segundo lugar de la familia animal, con notas muy suaves de las familias floral, torrefacta y vegetal.

PERFIL GUSTATIVO: Se trata de un queso suave que presenta intensidad muy baja del sabor amargo, intensidad baja de los sabores salado, ácido y dulce. Muy poco picante.

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