

QUESO CIRIACO CURADO

Especie: oveja

Raza de ganado: Assaf-
Lacaune

Municipio: Colmenar de Oreja



Origen

A finales del siglo XIX y principios del XX Agustín y su hijo Francisco, se dedicaban a fabricar quesos para consumo propio. Ya en el siglo XX, en 1958 Francisco Castaño, nieto de Agustín y padre del actual propietario Francisco Castaño abrió por primera vez la quesería en Colmenar de Oreja: Quesos Ciriaco. Desde entonces toda la tradición y el saber hacer han ido pasando de generación en generación hasta el día de hoy, donde Francisco Castaño Freire, se dedica en cuerpo y alma al negocio familiar.

La forma de elaborar el queso sigue siendo la misma que empleaban sus antepasados, artesanal y natural: leche cruda de oveja recién ordeñada, cuajo y sal.

La leche cruda de oveja procede de ganaderías de la zona, lo que nos hace tener una total confianza y seguridad en nuestros quesos. Tanto es así que se ha conseguido amplio reconocimiento entre los quesos de la Comunidad de Madrid y Castilla La Mancha.

Tipo de queso

Queso puro de oveja con leche cruda. Queso de pasta prensada. Cuajada enzimática. Inmersión en salmuera. Curación mínima de 7 a 15 meses en cueva o bodega.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Amarillo

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,51	66,95%	2,24%

Características organolépticas

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

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

PERFIL OLFATIVO: Predominan notas de la familia olfativa animal y en menor medida láctica, con notas de las familias vegetal, torrefacta, especiada, y matices de la familia floral.

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

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