

MADURADO DE SAN MARTÍN

Especie: cabra
Raza de ganado: Murciano-Granadina
Municipio: San Martín de la Vega



Origen

En VEGA DE SAN MARTÍN son la 5ª generación de una familia con una extensa tradición en la actividad agrícola y ganadera. Cuentan con su propia ganadería de cabras de raza murciano-granadina, lo que permite controlar la calidad de los productos desde el momento inicial. Llevan más de 30 años criando y seleccionando los mejores animales de esta raza para conseguir la mejor calidad. Las cabras viven en un ambiente muy controlado, haciendo especial hincapié en la higiene y el control sanitario. Los animales salen a pastar a diario, lo que proporciona a la leche el aroma característico. Además de los pastos, el resto de la alimentación proviene principalmente de los cultivos de la propia finca. La ganadería ha obtenido la máxima calificación sanitaria, estando indemnes de brucelosis y tuberculosis.

Tipo de queso

Queso de pasta prensada, elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito. Formato cilíndrico liso. Peso aproximado 1.000 g. El tiempo de afinado mínimo es de 3 meses.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco-marfil

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,56	67,49%	1,98%

Características organolépticas

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

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

PERFIL OLFATIVO: Predominan notas de la familia olfativa láctica, con matices intensos de las familias animal y vegetal.

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

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

Premios recibidos

Medalla de plata en World Cheese Awards 2016-17.

Medalla de bronce en World Cheese Awards 2015-2016.

Medalla de plata en World Cheese Awards 2012-2013.