

QUESO CAMPO REAL DE OVEJA VIEJO

Especie: oveja

Raza de ganado: Assaf

Municipio: Campo Real



Origen

Cooperativa Castellana de Ganaderos se fundó a principios de los años cincuenta, fecha en la que 14 ganaderos decidieron agruparse para fabricar queso de oveja al modo tradicional. La tradición ganadera de Campo Real es un hecho constatado. Apostaron por trabajar para mantener la tradición de un producto genuino, con las características propias e inigualables que desde siempre le proporcionaban los pastos de estos terrenos. Buena parte del éxito lo tiene el sistema de producción que implantaron entre las distintas ganaderías y la propia quesería. En la actualidad, Castellana de Ganaderos se puede considerar una de las cooperativas de ganado ovino más importante a nivel nacional. Los quesos elaborados por Castellana de Ganaderos comercializa bajo la marca "Quesos de Campo Real", son elaborados a partir de la recogida, bajo la atenta mirada del ganadero, de la más pura y fresca leche de oveja del día, y enfriada inmediatamente a 4 °C para su perfecta conservación.

Tipo de queso

Queso de pasta prensada elaborado con leche pasteurizada de oveja, fermentos lácticos, cuajo, sal, conservantes. Maduración mínima de 180 días.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Amarillo

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,42	73,36%	1,62%

Características organolépticas

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

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

PERFIL OLFATIVO: Predominan olores en primer lugar de la familia olfativa láctica. Además también olores de la familia animal con notas vegetales, especiadas y torrefactas.

PERFIL GUSTATIVO: Se trata de un queso suave que presenta intensidad baja de los sabores ácido, salado, amargo y dulce. Poco picante.

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