

QUESO DE VILLALÓN ALBE

Especie: vaca y oveja

Raza de ganado: No
determinada

Municipio: Fuente el Saz de
Jarama



Origen

Grupo Albe (Lácteas del Jarama) es la primera empresa en España en fabricar queso de mozzarella. Inició su actividad en noviembre de 1968 en su fábrica de Fuente el Saz de Jarama, por lo que este año se cumple el 50 aniversario del inicio de su actividad. Su actividad se centra en la fabricación de mozzarella, requesón, quesos frescos, yogures y una amplia selección de productos lácteos elaborados con leche seleccionada de las mejores ganaderías.

La innovación y la diferenciación son la clave de su estrategia. Disponen de un sistema de fabricación de queso en continuo, así como la primera granja de búfalas de España.

Tipo de queso

Queso de vaca (mínimo 80%) y oveja (mínimo 5%) pasterizada, fermentos lácticos, sal y cuajo. Sin madurar.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanca

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
6,79	37,58%	0,60%

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Al tacto se trata de un queso de elasticidad media, baja rugosidad superficial y muy alta humedad superficial.

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

PERFIL OLFATIVO: Se trata de un queso en el que predominan claramente olores de la familia láctica. Se aprecian notas poco intensas de la familia vegetal.

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

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