

LA CABRA DE BOTAS

Especie: cabra
Raza de ganado: Cabra del
Guadarrama
Municipio: Fresnedillas de
la Oliva



Origen

En 1991 nace el sueño de producir un queso cercano a las tradiciones. Quesos y yogur de alta calidad, con leche de cabras autóctonas de la sierra madrileña, la Cabra del Guadarrama, que por su elaboración e ingredientes son naturales por excelencia comestibles en su totalidad y artesanos, donde la mano del hombre juega un papel importante. Los quesos y yogures son el resultado de un sueño hecho realidad de la familia Royuela-Campos. Quesos que nacen de la experiencia y del trabajo de años y de la constante inspiración de las formas de trabajo de la leche europeas. Nos inspiramos en otras técnicas de elaboración de la leche, para conseguir quesos singulares y ajenos a nuestras tradiciones queseras de país, esto permite tener, una fuente de riqueza gastronómica y un referente para todos los madrileños.

Tipo de queso

Queso de corteza natural enmohecida, fresco, con leve toque a Roquefort. Se trata de un queso de cuajada láctica, con 2 meses, de aspecto blanco en su interior y exterior, leve sabor a roquefort, leche fresca, cremoso y un toque leve ácido. El proceso viene dado por un trabajo manual, de maduración.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Marfil

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
4,43	45,47%	

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Al tacto se aprecia que se trata de un queso con bajas elasticidad y rugosidad superficial y humedad superficial media.

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

PERFIL OLFATIVO: Se trata de un queso de perfil olfativo animal con la presencia de notas lácticas.

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

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