

LA LAGUNA DE CABRA

Especie: cabra
Raza de ganado: No
determinada
Municipio: Miraflores de la
Sierra



Origen

Alimentos de Miraflores es una empresa de carácter familiar, que elabora alimentos de muy alta calidad, a base de leche de diferentes tipos de ganado, vinculados íntimamente a la Sierra de Guadarrama. Comenzó su actividad en Septiembre de 2011 con la ilusión de recuperar la tradición quesera de la zona, perdida desde hace tiempo y conocida desde finales del siglo XIX, tras años de experiencia en el sector alimentario. La fábrica se sitúa en el término municipal de Miraflores de la Sierra, en pleno Parque Nacional Sierra de Guadarrama, se trata de un edificio de nueva construcción que mezcla elementos antiguos y modernos.

Tipo de queso

Es un queso de pasta blanda con la corteza enmohecida, sumamente cremoso, suave y de carácter láctico en su juventud. Si lo dejamos madurar se convertirá en un espléndido queso, potente, pleno de aroma y sabor. Tiempo de maduración mínimo 10-20 días. Ingredientes: leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo y fermentos lácticos.

Características físico-químicas

COLOR DE LA PASTA: Blanco-marfil

COMPOSICIÓN:

pH	Extracto seco	Sal
5,42	51,15%	1,06%

Características organolépticas

FASE TÁCTIL: Al tacto se trata de un queso con baja elasticidad y rugosidad superficial. La humedad superficial es alta.

FASE BUCAL: Al masticarlo se aprecia un queso de firmeza, friabilidad, adherencia y jugosidad bajas. El tamaño de las partículas de la pasta es fino-granuloso. La solubilidad en boca es alta.

PERFIL OLFATIVO: En relación al perfil olfativo predominan las notas de la familia láctica con notas de las familias olfativas animal, vegetal y torrefacta.

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

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