

Queso Espadán

Ficha técnica

Revisión de septiembre 2018

Nombre comercial:

Queso Espadán.

Descripción:

Es un queso de coagulación láctica elaborado con leche cruda de cabra y cuajo de cordero. Tiene treinta días de maduración. Se presenta en formato cilíndrico de 1,000 Kg aproximadamente.



Etiqueta:





Ingredientes*:

- Leche cruda de cabra procedente de Sot de Ferrer (Castellón - España)
- Cultivo de bacterias acidolácticas elaborado con leche de oveja guirra
- Cuajo animal
- Sal marina

*De acuerdo con el artículo 19, apartado 1-d del Reglamento (UE) 1169/2011, no es necesario incluir este listado en la etiqueta.

Información nutricional:

Valores medios por 100 gramos

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| - Valor energético: | 1796 kj /429 kcal |
| - Grasas: | 37 g. de las cuales saturadas 26 g. |
| - Hidratos de carbono: | 1,9 g. de los cuales azúcares <1 g. |
| - Proteínas: | 22 g. |
| - Sal: | 2,0 g. |
-

Otras características físico-químicas:

- | | |
|------------------------|-------|
| - pH: | 4,35 |
| - Actividad agua (aw): | 0,952 |
| - Extracto seco total: | 70,0% |
| - Minerales: | 2,0% |
-



Alérgenos:

Este queso no contiene ningún alérgeno, a excepción lógicamente de la leche.

Características organolépticas:

La corteza es oscura y enmohecida, lo que le aporta su olor característico.

El interior de la pasta es de color blanco nacarado y sin ojos. Su consistencia es semiblanda.

La textura es algo friable, pero posee buena solubilidad. Su granulosis es de tipo harinoso-fino.

Olor de intensidad media-alta, destacando las notas picantes del olor caprino con recuerdos a hongos y a tierra húmeda de bosque.

Sabor ligeramente ácido con aromas herbáceos y de bosque, notas de pimienta fresca entremezclado con los toques caprinos clásicos de la leche cruda pero siempre en equilibrio.

Regusto persistente donde se aprecia el clásico picor, pero arropado con agradables recuerdos de frutos secos.

Presentación y envasado:

Este queso va envuelto en film plástico de polietileno. La corteza es enmohecida y presenta un aspecto variable, habitualmente rojizo por acción del *Brevibacterium Linnens*, pero que puede ir variando dependiendo de las condiciones de almacenamiento. Por las propias características del queso, en ningún caso estas variaciones van a suponer ningún problema sanitario ni organoléptico. Las piezas se almacenan en cajas de plástico, y para su transporte se introducen en cajas de cartón, a razón de seis piezas en cada una.



Condiciones de almacenamiento y distribución:

El queso debe conservarse en un lugar fresco una vez que sale de la quesería para preservar sus características organolépticas. La distribución puede realizarse a temperatura ambiente.

Aptitud para el consumo:

Listo para su consumo una vez abierto, incluso la corteza.

Vida útil:

El queso se considera apto para el consumo durante dos años contados a partir de la fecha de elaboración. A partir de entonces el queso puede ser reprocesado mientras conserve unas adecuadas características organolépticas.

Población de destino:

Todo tipo de público en general, salvo intolerancias.

Procedimiento de elaboración:

- **Coagulación:** a 26º C se incorpora el cultivo de bacterias acidolácticas y el cuajo de cordero en la cantidad adecuada para que se cuaje en 16 horas.



- **Ecurrido de la cuajada:** cuando tiene un pH de 4,4, la cuajada se va sacando con un cazo y vertiendo dentro de los moldes revestidos con una rejilla y una gasa. Se deja escurriendo durante un día entero a temperatura ambiente.
 - **Moldeo y prensado:** al día siguiente se retira la rejilla, se voltea el queso y se ajusta la cantidad para que quede el molde lleno. A continuación, se prensa durante una hora a 1,5 kg. de presión. Después se voltea y se prensa otra hora, manteniendo la misma presión. Luego se sacan de la prensa y se dejan en reposo hasta el día siguiente.
 - **Salado y ventilación:** al día siguiente se desmoldean y se salan con sal en seco, frotándola sobre el exterior del queso. Después se ponen en cajas para meterlos en la cámara de ventilación a 12°C y 75% de HR, donde permanecen aproximadamente una semana.
 - **Maduración:** se meten en la cava de maduración a 10-12°C y 90% de humedad relativa, colocados sobre tablas de madera y se voltean al menos una vez por semana. Permanecerán en ella 30 días, aunque depende de la evolución del afinado. Entonces se empaquetan y se etiquetan.
-

Marcas de calidad:

El queso Espadán posee las siguientes marcas:

- Marca Parcs Naturals: otorgada a productos elaborados en un Parque Natural y que asumen compromisos medioambientales.

Enlace:

<http://www.marcaparcsnaturalscv.gva.es/es/%C2%BFqu%C3%A9-es-la-marca-parcs-naturals>





- Marca Ruta de Sabor: otorgada por la Diputación de Castellón a productos elaborados con materias primas locales y vinculados a la provincia.

Enlace:

<http://www.castellorutadesabor.es/home/>



- Documento de Calificación Artesana: la Conselleria de Industria otorga esta calificación a las empresas que elaboran siguiendo técnicas artesanales

Enlace:

<http://www.centroartesaniacv.com/>

