

## QUESO DE OSCOS



### RAZAS DE GANADO

Vaca: Frisona, Asturiana, Pardoalpina, y sus cruces.



### ZONA DE ELABORACIÓN

Alto Navia y los Oscos, zona occidental de la Comunidad Autónoma de Asturias, en el Concejo de Grandas de Salime y Villanueva de Oscos.



### ORIGEN

Este queso, es elaborado desde épocas medievales en Villanueva de Oscos, pues así lo confirman diversos documentos del monasterio benedictino de Villanueva de Oscos. Es un queso graso y tierno que consigue mantener su elaboración gracias al tesón de algunos artesanos y a una industria de la zona, Industrias Lácteas Monteverde, que siguiendo los pasos de la elaboración tradicional recuperan un producto que había desaparecido. La gran aceptación de este queso y su buena comercialización permitió un gran aumento de la producción, por lo que los métodos puramente artesanales quedaron atrás y dieron paso a un proceso más industrializado que permitió uniformar el producto, extremar las medidas de higiene y por supuesto aumentar más la producción.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación mixta poco ácida y muy enzimática, de pasta lavada, el desuere se completa en el molde, prensado suave. Por tanto es de pasta compactada. Salado por inmersión en salmuera. Maduración corta (Tierno). Elaborado con leche pasteurizada de vaca.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura: 10-15 cm, Ø:15-20 cm, Peso:1-2 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,2-5,3, E.S.: 59-60%, Humedad: 40-41 %, Grasa:/ES: 56-57%, Cloruro sódico: 2%.

## INGREDIENTES

Leche de vaca, cultivos iniciadores lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica con lateral convexo.

CORTEZA: Lisa y de color amarillento.

## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos, a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más madurados.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa, algo húmeda según edad del queso y elástica.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a leche de vaca.
- Familia láctica: subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero acidificado.
- Familia vegetal: subfamilia: hierba, a hierba cortada, en los quesos de primavera si el ganado pasta.

### TEXTURA EN BOCA

Firmeza de baja a media (Blando a Semiblando), nada desmenuzable, masticabilidad alta, nada gomoso, algo adherente, nada granuloso, algo húmedo, graso, cremoso, homogéneo, algo fundente, y algo soluble.

### AROMA

Intensidad leve a:

- Familia láctica: subfamilia: láctico fresco, a mantequilla, a nata.
- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos crudos, a nuez, en los más madurados.

Se advierte que se refuerza la intensidad de las notas ya descritas para el olor.

### SABOR

Poco ácido, algo dulce, correcto de sal.

### OTRAS SENSACIONES

Nada picante, algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

No se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas.

### PERSISTENCIA

Mayor de 15 segundos.