

### QUESO PATA DE MULO



#### RAZAS DE GANADO

Oveja merina, castellana, churra.



#### ZONA DE ELABORACIÓN

El queso de Pata de mulo madurado se elabora en Tierra de Campos, comarca perteneciente a las actuales provincias de Valladolid, Palencia, León y Zamora de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.



#### ORIGEN

Desde tiempos muy remotos se elaboraba de modo tradicional con leche de oveja, aunque también mezclada con la de vaca, por los pastores de la Comarca castellana de Tierra de Campos, se hacía madurar en “bodega” durante largo tiempo para ser transportado por los carreteros maragatos a todos los confines del reino, en especial a la zona centro y a Madrid como punto principal de recepción. Se le conocía también como queso de encella o angilla, debido al molde de mimbre de forma cilíndrica y diámetro decreciente que los artesanos empleaban en su elaboración, si bien su denominación más frecuente en la comarca era la de pata de mulo.

# CATÁLOGO ELECTRÓNICO DE QUESOS DE ESPAÑA

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Elaborado con leche pasteurizada de oveja, y con una maduración de 3 a 6 meses.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Dimensiones variables: Diámetro: 7- 14 cm, Largura: 20-25 cm Peso: 1 kg a 1,5 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 5,6, ES: 69 % Humedad: 31%, Grasa:/ES: 53%, Cloruro sódico: 2,9%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Tubular de corte circular u ovalado.

CORTEZA: Bien definida, rugosa y cerrada, seca, de color blanco amarillento, en los menos curados, y ocre en los más maduros, a veces con algunas manchas azul grisáceas.



## ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, cerrado, con algunos pequeños ojos de origen mecánico desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. En los muy curados algo friable. De color blanco hueso en los más jóvenes a blanco marfil amarillento, en los más curados.



alimentación.es  
Saber más para comer mejor



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### TEXTURA AL TACTO

Lisa, seca en los menos maduros y muy seca en los más curados, apenas elástica en los más jóvenes a nada elástica en los muy maduros.

### OLOR

Intensidad media a:

- Familia animal: subfamilia: oveja-rebaño, a lana limpia, a cuero.
- Familia otras: cueva húmeda y mohosa, a mohoso.

### TEXTURA EN BOCA

De firmeza media, poco friable. Masticabilidad buena. Harinoso. Algo adherente al paladar. Un poco granuloso. Nada húmedo. Graso. Poco cremoso. Homogéneo. Nada fundente. Nada soluble.

### AROMA

- Familia afrutada: subfamilia: granos o frutos secos, a nuez, a avellana.

### SABOR

Apenas ácido, algo salado, levemente Amargo, un leve toque a Umami.

### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante y algo astringente.

### GUSTO RESIDUAL

Se refuerza con el tiempo la sensación picante y el gusto a frutos secos.

### PERSISTENCIA

En los muy curados es mayor de 30 segundos.