

Los sentidos y la maduración

Queso Majorero DOP

La maduración permite que los quesos expresen todos aquellos matices que los hacen únicos
El queso Majorero es un producto excelente y singular



Vista externa

El tamaño oscila entre 1 y 6 kilos
Puede comercializarse natural o untado con aceite, pimentón o gofio

Oído

En ocasiones, crujiente con cristales

Orden para una correcta degustación

Mirar Tocar Oler Morder y oír Masticar e insalivar Aspirar por la vía retronasal (aroma)
Tragar: sabor, cuánto dura (persistencia) y qué recuerdo queda

Vista en la pasta

Blanco marfil
Raras veces pequeñas aberturas
Sin cerco (coloración oscura bajo la corteza)

Blanco marfil
Pequeñas aberturas
Inicio cerco

Marfil mate
Pequeñas aberturas
Cerco

Marfil oscuro
Pequeñas aberturas y ojos
Cerco pronunciado

Tacto

Finos al tacto y en boca
Humedad moderada
Poco firmes, adherentes y elásticos
Solubles

Finos al tacto
Poco elásticos, firmes y adherentes
Solubles
Harinosos

Finos al tacto
Algo secos, duros y friables
Poco adherentes
Solubles
Harinosos

Entre finos y arenosos
Algo más secos y firmes
Solubles
Poco adherentes
Algo más harinosos

Olfato

Intensidad débil
Predomina familia láctica
En ocasiones, frutos secos
Aroma algo superior, se añaden notas cítricas

Intensidad media
Predominan lácticos
En segundo plano: frutos secos y frutas fermentadas
Se incorporan sensaciones aceitadas
Aroma de intensidad similar al olor con fondo cítrico

Intensidad media-alta
Mayor complejidad
Se equilibran notas lácticas y frutales; aunque empiezan a destacar notas evolucionadas de mantequilla, aceite y frutales
Intensidad aromática igual a la olfativa, disminuyen los matices cítricos

Intensidad alta
Predomina mantequilla, frutos secos y fermentados
A veces, heno
En segundo plano: cítricos, aceite y sutiles notas a bodega
Intensidad aromática supera a la olfativa, se completa con gratos toques rancios




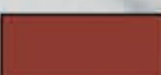
Gusto

Débilmente salados y ácidos
Alguna vez, toques dulces
Persistencia corta
Recuerdo cítrico

Salado medio, se reduce el ácido
Muy débiles notas picantes
Persistencia media
Recuerdo cítrico y graso (aceite y nata)

Salado medio
Débiles notas ácidas y picantes
Persistencia media
Recuerdo cítrico, ciertos toques a mantequilla y frutos secos

Salado medio, notas ácidas
Toques picantes y amargos
Persistencia larga
Recuerdo equilibrado y pleno

-  Queso tierno
-  Queso semicurado
-  Queso curado
-  Queso viejo



Sólo el queso que lleva esta etiqueta es
Queso Majorero

Proyecto DOQUECAN



Gobierno de Canarias



Instituto Canario de Investigaciones Agrarias
Gobierno de Canarias