

# Los sentidos y la maduración

## Queso Palmero DOP

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



### Vista externa

El tamaño oscila entre 0.75 y 15 kilos  
Se comercializa sin ahumar, ahumado o untado con aceite, gofio o harina

### Oído

A veces,  
chirriante o rillón débil

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  
Pequeñas aberturas  
Sin cerco (coloración oscura bajo la corteza)

Blanco marfil  
Pequeñas aberturas  
Inicio cerco

Marfil mate  
Pequeñas aberturas y ojos  
Cerco

Marfil oscuro  
Pequeñas aberturas y ojos  
Cerco pronunciado

### Tacto

Finos al tacto  
Elasticidad, friabilidad,  
firmeza, adherencia,  
humedad y solubilidad media  
Harinosos

Entre finos y arenosos  
Elasticidad baja  
Firmeza, adherencia,  
humedad y solubilidad media  
Harinosos

Arenosos al tacto  
Secos, duros, firmes  
Solubles, friables  
Poco adherentes  
Muy harinosos

Arenosos  
Duros y muy secos  
Solubilidad media  
Firmes y friables  
Granulosos

### Olfato

Intensidad baja  
Predomina familia láctica  
y herbácea  
En ocasiones, cuajo natural  
y almendra pelada  
Aroma menos intenso,  
se añaden toques cítricos

Intensidad media  
Aparece heno fermentado  
y pasto seco  
En segundo plano:  
leche de cabra  
En ocasiones, cuajo natural  
y almendra pelada  
Aroma menos intenso,  
matices lácticos dan paso a  
notas cítricas

Intensidad media-alta  
Mayor complejidad  
Predominan olores  
y aromas lácteos  
evolucionados  
En segundo plano:  
almendra, bodega  
y agradables notas rancias  
Intensidad aromática supera  
a la olfativa

Intensidad alta  
Predomina mantequilla,  
pasto seco y picante en nariz  
En segundo plano: frutos  
secos, bodega, aceite  
y gratas notas rancias  
Intensidad aromática supera  
a la olfativa




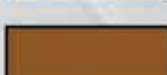
### Gusto

Salado medio, notas  
ácidas, alguna vez dulces  
Persistencia corta  
Recuerdo cítrico

Salado medio, se reduce el  
ácido  
Muy débiles notas picantes  
Persistencia media  
Recuerdo a mantequilla,  
heno y en ocasiones cuajo

Salado medio  
Débiles notas picantes  
Persistencia media-alta  
Recuerdo a mantequilla,  
ligeras notas amargas,  
heno y cuajo

Salado medio, notas ácidas  
Aumenta una agradable  
sensación picante  
y amarga  
Persistencia larga  
Recuerdo complejo y grato

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



Sólo el queso que lleva esta etiqueta es  
**Queso Palmero**

Proyecto DOQUECAN



Gobierno  
de Canarias



FEDER



Instituto Canario  
de Investigaciones  
Agrarias  
Gobierno de Canarias