

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 comercializan sin ahumar, ahumados o untados con aceite, gofio o harina.

Oído

A veces, chirriante
o ríllon 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 lácteos 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



Proyecto DOQUECAN

