

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

1- Appenzeller (Appenzel, Suiza)

Tipo de leche: Cruda de vaca

Afinado: Mínima de 5 a 7 semanas.

Características: Corteza dura, se trata con una salmuera de hierbas y hace que la piel se vuelva roja-anaranjada, con una capa de color pardo rojizo. Pasta semi dura, semicurado, con escasos agujeros.

2- Peñablanca de oveja Los Corrales. (Sierra de Espadán, Castellón)

Tipo de leche: Cruda de oveja.

Afinado: Más de tres meses.

Características: Corteza natural pegajosa y pestosa debido al tipo de maduración de color marrón.

3- Doña Manuela(Sierra de Aracena, Huelva)

Tipo de leche: Cruda de cabra.

Afinado: 2 meses.

Características: Queso de pasta prensada y compactada. Graso. Corteza amarilla clara, delgada y lisa, . Al corte, la pasta es de color blanco marfil y su textura es blanda y cremosa.

4- Castriel (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla).

Tipo de leche: Cruda de cabra.

Afinado: 15 días.

Características: Queso de leche cruda de cabra, de raza florida sevillana autóctona. Coagulación láctica y pasta ligeramente prensada. Corteza lavada con hierbas de cultivo ecológico.

5- Castilblanco Caprí (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla).

Tipo de leche: Cruda de cabra retinta.

Afinado: 15 días.

Características: Pasta color marfil, untuosa y brillante. Corteza ligeramente enmohecida. Olor intenso y muy limpio caprino con recuerdos a frutos secos sin tostar. En boca en fundente, de textura fina y untuosa. Final limpio y largo con algunos recuerdos a yogur y leche fresca.