

# QUESO MANCHEGO CON D.O.P. · MAESE MIGUEL GRAN RESERVA





## VARIETADES DE LA FAMILIA

- Gran Reserva
- Reserva

- [Semicurado](#)
- [Curado](#)

[IR A LA TIENDA](#)

[SOLICITAR FICHA TÉCNICA](#)

Queso de pasta prensada elaborado a partir de leche de oveja pasteurizada de raza manchega, con un periodo de maduración mínimo de 360 días.

### INGREDIENTES

Leche pasteurizada de oveja manchega, sal, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico y lisozima (derivado del huevo). En corteza: E-235 (conservador) y E-150d (colorante).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g) **Valor energético** 439 Kcal / 1835 KJ

<b>Grasas</b>	36,7 g
<b>Grasas saturadas</b>	24,8 g
<b>Hidratos de carbono</b>	0,70 g
<b>Azúcares</b>	0,50 g
<b>Proteínas</b>	26,5 g
<b>Sal</b>	1,81 g

## ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

<b>Extracto seco</b>	>55%
<b>Humedad</b>	<45%
<b>Grasa / Extracto seco</b>	>50%
<b>Proteína / Extracto seco</b>	>30%
<b>pH</b>	<5,5

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

<b>Enterobacteria</b>	<1000 ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	<1000 ufc/g
<b>Staphylococcus coagulasa (+)</b>	<100 ufc/g
<b>Salmonella</b>	Ausencia/25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Ausencia/25g

## ANÁLISIS SENSORIAL

### Apariencia



Exterior: corteza de color marrón, con el lateral grabado en zig-zag (pleita) y caras impresas en espiga.  
Interior: firme y compacta, de color amarillo anaranjado y presenta ojos en pequeña cantidad y de tipo granular, desigualmente repartidos.

### Textura



Firme, poco elástica. Friabilidad y solubilidad alta. Granulosidad media, con posibilidad de presencia de calcio cristalizado.

### Sabor



Acidez elegante al principio, entremezclado con un ligero dulzor a cereales malteados. Notas afrutadas y un regusto, al final, de frutos secos tostados con un punto picante muy sutil.

---

#### Olor



Olor característico, a leche de oveja evolucionada, con recuerdos dulces (toffee) y frutos secos (avellanas).

---

#### Maridaje



Se aconseja maridar con vinos tintos reserva de gran personalidad, como el propio queso.

---

#### Consumo



Debe atemperarse durante el tiempo necesario hasta que alcance una temperatura próxima a los 18° C, que es la ideal para su consumo.

---