

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

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

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

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

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

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