



Queso Espadán

Ficha técnica

Revisión de julio 2024

Nombre comercial:

Queso Espadán.

Fabricante:

Los Corrales de Almedíjar, S.L.

CIF B 44500890

C/ Extramuros, 33 12413 Almedíjar (Castellón- España)

Registro sanitario: 15.01513/CS

Contacto: Correo info@queserialoscorrales.com Teléfono 964 137050.

Descripción:

Es un queso curado de coagulación láctica elaborado con leche cruda de cabra y cuajo de cabrito.

Tiene de veinte a sesenta días de maduración y se presenta en formato cilíndrico de 0,900 Kg aproximadamente. Es un queso de autor, desarrollado por nosotros desde 1999.



Los Corrales de Almedíjar, S.L.

C/ Extramuros, 33 12413 Almedíjar (Castellón) Tel. 964137050 info@queserialoscorrales.com



Ingredientes*:

- Leche cruda de cabra procedente de la provincia de Castellón
- Cultivo de bacterias acidolácticas elaborado por nosotros
- Cuajo de cabrito
- Sal marina

*De acuerdo con el artículo 19, apartado 1-d del Reglamento (UE) 1169/2011, no es necesario incluir este listado en la etiqueta.

Información nutricional:

Valores medios por 100 gramos

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| - Valor energético: | 1796 kj /429 kcal |
| - Grasas: | 37 g. de las cuales saturadas 26 g. |
| - Hidratos de carbono: | 1,9 g. de los cuales azúcares <1 g. |
| - Proteínas: | 22 g. |
| - Sal: | 2,0 g. |
-

Otras características físico-químicas:

- | | |
|------------------------|-------|
| - pH: | 4,35 |
| - Actividad agua (aw): | 0,952 |
| - Extracto seco total: | 70,0% |
| - Minerales: | 2,0% |
-



Alérgenos:

Este queso no contiene ningún alérgeno, a excepción de la leche.

Características organolépticas:

La corteza es oscura y enmohecida, lo que le aporta su olor característico.

El interior de la pasta es de color blanco nacarado y sin ojos. Su consistencia es semiblanda.

La textura es algo friable, pero posee buena solubilidad. Su granulosidad es de tipo harinoso-fino.

Olor de intensidad media-alta, destacando las notas picantes del olor caprino con recuerdos a hongos y a tierra húmeda de bosque.

Sabor ligeramente ácido con aromas herbáceos y de bosque, notas de pimienta fresca entremezclado con los toques caprinos clásicos de la leche cruda pero siempre en equilibrio.

Regusto persistente donde se aprecia el clásico picor, pero arropado con agradables recuerdos de frutos secos.

Presentación y envasado:

Este queso tiene un formato cilíndrico de 0,900 kg. aproximadamente y va envuelto en film plástico de polietileno. La corteza es natural y enmohecida y presenta un aspecto variable, habitualmente rojizo por acción del *Brevibacterium Linnens*, pero que puede cambiar dependiendo de las condiciones de almacenamiento. Las piezas se almacenan en cajas de plástico, y para su transporte se introducen en cajas de cartón, a razón de seis piezas en cada una.



Etiqueta:



Procedimiento de loteado:



Además de la etiqueta genérica cada queso tiene otra pequeña etiqueta en la que se indica el número de lote (por ejemplo 0501/24) y la fecha de consumo preferente (por ejemplo 03/05/2025).

El lote se indica de la siguiente manera: los dos primeros dígitos son el mes de elaboración y los dos siguientes el número de orden del lote producido. A continuación de la barra se ponen los dos últimos dígitos del año de elaboración.

La fecha de consumo preferente es la fecha de elaboración a la que se suma el tiempo de vida útil que se considera.



Condiciones de almacenamiento y distribución:

El queso debe conservarse en un lugar fresco una vez que sale de la quesería para preservar sus características organolépticas. La distribución puede realizarse a temperatura ambiente.

Aptitud para el consumo:

Listo para su consumo una vez abierto, incluso la corteza.

Vida útil:

El queso se considera apto para el consumo durante un año contado a partir de la fecha de elaboración. A partir de entonces el queso puede ser reprocesado mientras conserve unas adecuadas características organolépticas.

Población de destino:

Todo tipo de público en general, salvo intolerancias.



Procedimiento de elaboración:

- **Coagulación:** a 26° C se incorpora el cultivo de bacterias acidolácticas y una pequeña cantidad de cuajo de cabrito en la cantidad adecuada para que se cuaje en 16-20 horas.
 - **Ecurrido de la cuajada:** cuando tiene un pH de 4,4, la cuajada se va sacando con un jarro y vertiendo dentro de los moldes revestidos con una gasa. Se deja escurriendo durante un día entero a temperatura controlada de 18 a 22° C.
 - **Moldeo y prensado:** al día siguiente se retira la rejilla, se voltea el queso y se prensa durante una hora. Después se voltea y se prensa durante otra hora. Luego se sacan de la prensa y se dejan en reposo hasta el día siguiente.
 - **Salado y ventilación:** al día siguiente se desmoldean y se salan con sal en seco, frotándola sobre el exterior del queso. Después se ponen en cajas para meterlos en la cámara de ventilación a 12°C y 75% de HR, donde permanecen aproximadamente una semana.
 - **Maduración:** se meten en la cava de maduración a 10-12°C y 90% de humedad relativa, colocados sobre tablas de madera y se voltean al menos dos veces por semana. Permanecerán en ella 20 ó 30 días, aunque depende de la evolución del afinado. Entonces se empaquetan y se etiquetan.
-



Marcas de calidad:

El queso Espadán posee las siguientes marcas:

- Marca Parcs Naturals: otorgada a productos elaborados en un Parque Natural y que asumen compromisos medioambientales.

Enlace:

<http://www.marcaparcsnaturalscv.gva.es/es/%C2%BFqu%C3%A9-es-la-marca-parcs-naturals>



- Marca Ruta de Sabor: otorgada por la Diputación de Castellón a productos elaborados con materias primas locales y vinculados a la provincia.

Enlace:

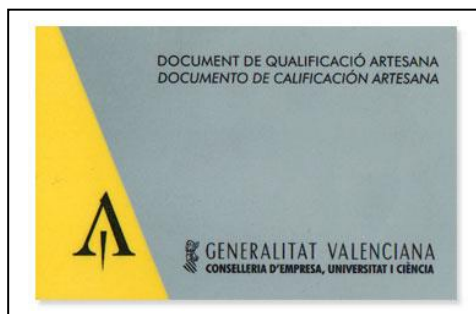
<http://www.castellorutadesabor.es/home/>



- Documento de Calificación Artesana: la Conselleria de Industria otorga esta calificación a las empresas que elaboran siguiendo técnicas artesanales

Enlace:

<http://www.centroartesaniacv.com/>



Premios:

- El queso Espadán quedó finalista en el II Campeonato de los Mejores Quesos de España, en 2011, que se celebra durante la feria del Gourmet de Madrid.



- Y en el mismo Campeonato, en 2015, obtuvo el segundo premio en la categoría de quesos de coagulación láctica.



- En 2017 obtuvo el Premio al mejor queso de la Comunidad Valenciana en el concurso celebrado durante la feria del queso artesano de Montanejos

