



# Queso Extramuros

## Ficha técnica

*Revisión de julio 2024*

### Nombre comercial:

Queso Extramuros.

---

### 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](mailto:info@queserialoscorrales.com) Teléfono 964 137050.

---

### Descripción:

Es un queso de coagulación enzimática elaborado con leche cruda de oveja y coagulante vegetal.

Tiene cien días de maduración.

Se presenta en formato cilíndrico de 2 kilos de peso aproximadamente. Es un queso de autor, desarrollado por nosotros desde 2001.



---

Los Corrales de Almedíjar, S.L.

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



## Ingredientes\*:

- Leche cruda de oveja
- Cultivo de bacterias acidolácticas elaborado por nosotros
- Coagulante vegetal
- Sal marina

La corteza se unta con aceite de oliva

\*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:    | 1912 kj /459 kcal                   |
| - Grasas:              | 33 g. de las cuales saturadas 23 g. |
| - Hidratos de carbono: | 2,7 g. de los cuales azúcares <1 g. |
| - Proteínas:           | 23 g.                               |
| - Sal:                 | 1,9 g.                              |
- 

## Otras características físico-químicas:

- |                        |        |
|------------------------|--------|
| - pH:                  | 5,25   |
| - Actividad agua (aw): | 0,964  |
| - Extracto seco total: | 60,6 % |
| - Minerales:           | 2,3 %  |
-



## Alérgenos:

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

---

## Características organolépticas:

La corteza es de color oscuro, algo grasa, debido a su tratamiento con aceite de oliva.

El interior de la pasta es de color amarillo-pajizo y con pequeños ojos irregularmente repartidos por la masa. Su consistencia es firme de tipo semidura. El queso de verano posee una estructura de tipo laminar pues tiende a desmigarse en escamas.

La textura es algo friable, pero con una excelente mantecosisidad y buena solubilidad. Su granulosidad es de tipo granuloso.

Olor de intensidad media-alta, con matices de leche de oveja evolucionada mezclado con aceite de oliva.

Sabor desarrollado e intenso, acidez muy elegante bien ensamblada con los aromas animales (lana, cuero) sobre un fondo de hierbas aromáticas.

Regusto algo picante con recuerdos a frutos secos.

---

## Presentación y envasado:

Este queso tiene un formato de 2,000 kg aproximadamente y va envuelto en film plástico de polietileno. La corteza se impregna con aceite de oliva antes de su empaquetado, por lo que presentará un color oscuro uniforme. Dependiendo del tiempo que esté almacenado pueden aparecer



decoloraciones de moho, normalmente blanquecinas, que no suponen ningún problema sanitario ni organoléptico.

Las piezas se colocan en cajas de plástico, y para su transporte se introducen en cajas de cartón, a razón de dos 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 y el transporte pueden 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 contados 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 31° C se incorpora el cultivo de bacterias acidolácticas y el coagulante vegetal en la cantidad adecuada para que se cuaje en 60 minutos.
- **Corte:** con las liras manuales, cortamos hasta ajustar el grano a un tamaño de guisante.
- **Agitación:** con una pala movemos muy suavemente al principio, para continuar moviendo con la mano según se vaya endureciendo el grano.
- **Bloqueo:** cuando la cuajada está suficientemente dura, extraemos el suero de la cuba. Cuando quede poco, vamos presionando con la chapa la cuajada para formar el colchón. Debe hacerse a un pH de 6,3.
- **Premoldeo y moldeo:** con el colchón ya formado vamos cortando trozos del tamaño adecuado que metemos en un molde e, inmediatamente, los metemos en un molde con gasa.
- **Prensado:** prensamos con una presión de 2 kg durante tres horas, para después quitar las gasas, girar los quesos y aumentar la presión hasta 2,5 kg.
- **Salado:** por inmersión en salmuera a 20-22 °Baumé, a 10° C durante veinticuatro horas.
- **Oreo:** estarán en la cámara de ventilación a 10-12°C y con una humedad de 75%. Se voltean cada dos días, hasta que formen corteza (normalmente una semana).
- **Maduración:** se meten en la cava de maduración a 10-12°C y 85% de humedad relativa, colocados sobre tablas de madera y se voltean al menos



una vez por semana. A los 30 días aproximadamente se aceitan con aceite de oliva virgen. Quince días después se repite la operación, y de nuevo a los dos meses, y con la misma frecuencia hasta que se empaquetan y etiquetan.

---

## Marcas de calidad:

El queso Extramuros 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.centroartesianiacv.com/>

