

Queso de Jarra

Ficha técnica

Revisión de julio 2024

Nombre comercial:

Queso de Jarra.

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 de doble maduración elaborado con quesos de leche cruda y pasteurizada de cabra y oveja. Es una crema y se presenta en tarrinas de 130 y de 450 gramos.

Tiene al menos seis meses de maduración, aunque puede llegar hasta los tres años.

Es un queso tradicional de la familia de los quesos de marmita, aunque el nombre es nuestro, ya que en la Comunidad Valenciana nunca fue habitual.





Ingredientes*:

- Quesos de leche cruda y/o pasteurizada de cabra y oveja de elaboración propia
- Leche cruda de cabra y/u oveja
- Suero de leche de cabra y/u oveja

*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: | 1784 kj /420 kcal |
| - Grasas: | 35 g. de las cuales saturadas 21 g. |
| - Hidratos de carbono: | 1,9 g. de los cuales azúcares <1 g. |
| - Proteínas: | 22 g. |
| - Sal: | 1,5 g. |
-

Otras características físico-químicas:

- | | |
|------------------------|-------|
| - pH: | 3,35 |
| - Actividad agua (aw): | 0,970 |
| - Extracto seco total: | 65,0% |
| - Minerales: | 2,0% |
-



Alérgenos:

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

Características organolépticas:

Es una pasta de color marfil pudiendo llegar al marrón claro dependiendo de la maduración.

La textura es muy blanda y untuosa. Olor muy intenso, a queso viejo y con aromas alcohólicos. Sabor muy fuerte y algo ardiente. El regusto es persistente y deja una sensación grasa en la boca.

Presentación y envasado:

Este queso va envasado en tarros de vidrio cerrados con tapa de rosca, que los hace herméticos. Los tarros se colocan en cajas de plástico y, dependiendo de su destino, se introducen en cajas de cartón.



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.



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.

Vida útil:

El queso se considera apto para el consumo durante tres años 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:

- **Preparación:** se trocean los quesos que se desean madurar de nuevo, teniendo cuidado en retirar las cortezas y los trozos enmohecidos, y se introducen en un bidón de plástico o un envase equivalente ("jarra").



- **Maduración:** Se añade suero de leche cruda para que se mantenga húmeda la mezcla, y se mete en la cava de maduración durante un tiempo que puede oscilar entre seis meses y tres años, según las características del queso inicial y en particular su grado de maduración. Cada mes aproximadamente se procede al oxigenado de la pasta, moviéndola con una pala para que entre aire y se homogenice, y se le va añadiendo leche, suero o incluso agua para conseguir una maduración lenta y adecuada.
 - **Empaquetado:** cuando la maduración está acabada se empaquetan en los tarros correspondientes, se tapan y se etiquetan indicando el número de lote y la fecha de consumo preferente.
-



Marcas de calidad:

El queso de Jarra 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>

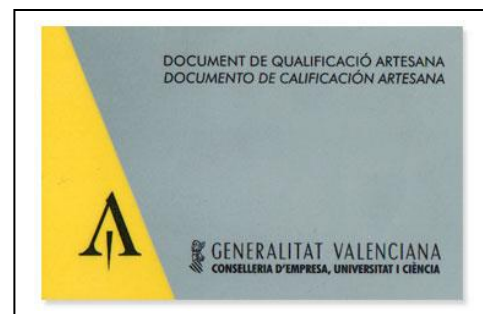
- Marca Ruta de Sabor: otorgada por la Diputación de Castellón a productos elaborados con materias primas locales y vinculados a la provincia.



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/>