



Queso Peña Blanca

Ficha técnica

Revisión de julio 2024

Nombre comercial:

Queso Peña Blanca.

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 coagulación láctica elaborado con leche cruda de oveja y cuajo de cordero. Puede salir a partir de treinta días de maduración, aunque es más usual tenerlo más de sesenta días.

Se presenta en formato cilíndrico de 2,000 Kg aproximadamente. Es un queso de autor, desarrollado por nosotros desde 1992.



Los Corrales de Almedíjar, S.L.

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



Ingredientes*:

- Leche cruda de oveja procedente de la provincia de Castellón (España)
- Cultivo autóctono de bacterias lácticas
- Cuajo animal
- 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: | 1855 kj /443 kcal |
| - Grasas: | 35 g. de las cuales saturadas 25 g. |
| - Hidratos de carbono: | 1,4 g. de los cuales azúcares <1 g. |
| - Proteínas: | 22 g. |
| - Sal: | 2,8 g. |
-

Otras características físico-químicas:

- | | |
|------------------------|-------|
| - pH: | 4,51 |
| - Actividad agua (aw): | 0,960 |
| - Extracto seco total: | 74,4% |
| - Minerales: | 1,7% |
-



Alérgenos:

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

Características organolépticas:

La corteza es de color marfil amarillento con tonos rojizos y ocre, originados por la acción de los mohos que intervienen en la maduración.

La consistencia de la pasta es semiblanda, de color blanco marfil, con ojos muy pequeños, sobre todo en verano. Dependiendo del tiempo de maduración, puede presentar un pequeño cerco más oscuro alrededor de la corteza.

La textura es friable, pero se aprecia una notable mantecosidad. Su granulosis es de tipo harinoso-fino.

Olor de intensidad media-alta, destacando las notas animales asociadas a recuerdos de hongos silvestres y humus de bosque.

Sabor muy personal y persistente, destacando su acidez, aromas de hongos y una sensación grasa con recuerdos animales (lana, cuero limpio) y de frutos secos.

Regusto intenso y potente, acabando en un picor que se intensifica progresivamente, pero nada agresivo al paladar.

Presentación y envasado:

Este queso va envuelto en film plástico de polietileno. La corteza es blanda y enmohecida y presenta un aspecto variable, habitualmente rojizo por acción



del *Brevibacterium Linnens*, pero que puede ir variando dependiendo de las condiciones de almacenamiento. Por las propias características del queso, en ningún caso estas variaciones van a suponer ningún problema sanitario ni organoléptico. Las piezas se almacenan 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.



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 25° C se incorpora el cultivo de bacterias acidolácticas y el cuajo de cordero en la cantidad adecuada para que se cuaje en 16 horas.



- **Escurrido de la cuajada:** cuando tiene un pH de 4,4, la cuajada se va sacando con un cazo y vertiendo dentro de los moldes revestidos con una rejilla y una gasa. Se deja escurriendo durante un día entero a temperatura ambiente.

- **Moldeo y prensado:** al día siguiente se retira la rejilla, se voltea el queso y se ajusta la cantidad para que quede el molde lleno. A continuación, se prensa durante una hora a 1 kg. de presión. Después se voltea y se prensa otra hora, manteniendo la misma presión. 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 humedad relativa, 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 una vez por semana. Permanecerán en ella 60 días, aunque depende de la evolución del afinado. Entonces se empaquetan, se etiquetan y se mantienen al menos treinta días más a 6°C para refinar su sabor.



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:

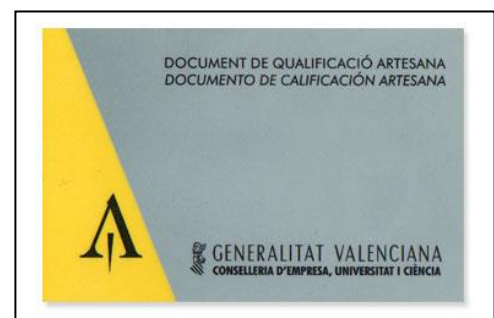
<http://www.castellorutadesabor.es/home/>



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

Enlace:

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

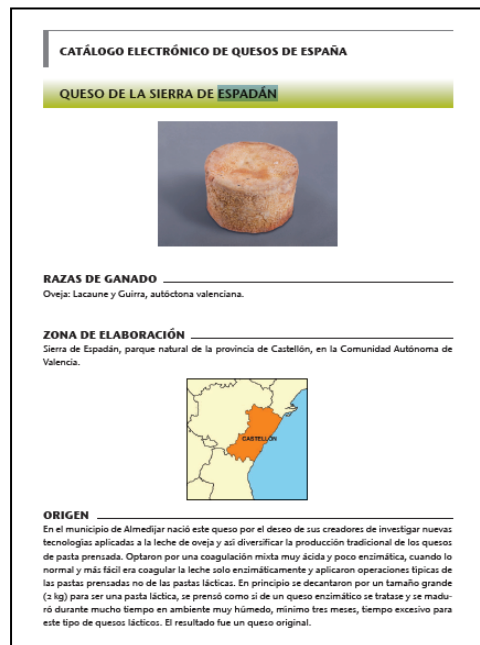


Otras menciones:

- El queso Peña Blanca está incluido en el Catálogo electrónico de los Quesos de España publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, con la denominación de Queso de la Sierra de Espadán.

El enlace para consultar la ficha es:

http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/queso/default/fichas-de-quesos/queso-sierra-espadan/default.aspx



- El queso Peña Blanca se incluye en la selección de quesos del mundo publicada en el libro "El libro del queso", de Juliet Harbutt (World Cheese book, en la edición original) publicado en España por Herman Blume.

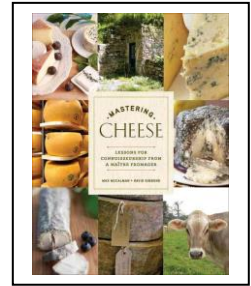
Enlace:

<https://www.todostuslibros.com/libros/el-libro-del-queso-978-84-96669-94-9>





- El queso Peña Blanca está reseñado también entre los "quesos de Iberia" en el libro "Mastering Cheese", de Max MacCalman y David Gibbons, y publicado en EE.UU. por Clarkson Potter.



Enlace:

<http://www.penguinrandomhouse.com/books/110431/mastering-cheese-by-max-mccalman-and-david-gibbons/>
