

Descripción del Queso Buruaga Arditegia D.O. Idiazabal.

Ficha Técnica.

•Ingredientes:

- Leche Cruda de Oveja Lacha.
- Fermentos Lácticos.
- Cuajo Natural de Cordero.
- Sal Común. (Perez de Carcamo S.L.)

•Elaboración Básica:

-Comenzamos la elaboración con la recogida de leche, en frío de +/- 4°C y trasladada a la quesería donde se procede al filtrado, para que esté limpia.

Siempre se toman muestras de todas las recogidas que realizamos en las distintas explotaciones agrícolas; las cuales se envían al laboratorio lactológico Lekunberri, donde posteriormente nos mandan unos documentos; en los cuales nos especifican: la grasa, proteína, lactosa, E.S.M, células, bacterias, crioscopia e inhibidores.

Hacemos la elaboración en el mismo día de su recogida, es por ello que pasamos la leche a la cuba por medio de una bomba de trasiego.

- Calentamos la leche hasta los 20°C, añadiendo los fermentos. Dependiendo de la numeración que corresponda, la Mix 1 y la Mix 2. Nosotros diluimos los fermentos en la cuba general.

- Después subimos la temperatura de la leche a 31°C-32°C, para cuajar la leche, añadiendo el cuajo Semi-Picante de Cordero. Dejamos más o menos, casi una hora, para que la cuajada este en su momento de corte.

- Empezamos el corte muy suave para que sea limpio y la cuajada no se desgarre; y se va aumentando poco a poco la velocidad de corte. El grano lo dejaremos, dependiendo de qué tipo de queso queremos elaborar, tipo garbanzo o un poco más pequeño como un guisante. El tiempo de corte dura, más o menos, de 5 a 10 minutos.

- Hacemos un recalentamiento de la masa, hasta llegar +/- 36°C. Y se procede al llenado de moldes, utilizando para ello un paño de algodón. Según se va moldeando se va poniendo la caseína y se mete en prensa.

Al principio la prensa está puesta a 1 Kg, y vamos subiendo, hasta los 2-3 Kg de presión, dependiendo del tamaño que queremos del queso. Se deja en prensa, más o menos 4 y 5 horas. A mitad de este tiempo, volteamos los quesos en el trapo; para su mejor formación de corteza y que no tenga ninguna deformación.

-Una vez, terminado esas horas, se procede a la retirada del molde y se mete en salmuera donde está unas 10 horas. La temperatura de la salmuera está a unos 9-10 C°. La sal que se utiliza es sal común, de Pérez Cárcamo. La salmuera es cambiada cada 8 meses.

- Una vez que el queso sale de la sal, esperamos a que se escurra un poco; y lo pasamos a una primera cámara que la llamamos Cámara de Secado; la cual tiene una temperatura de unos 9°C, con una humedad del 75% al 80%. En esta cámara el queso estará de 10 a 15 días, para que se seque.

Una vez seco el queso, tratamos la corteza, sumergiéndolo en un anti-moho (Domca). Y se vuelve a meter en la Cámara de Secado, permaneciendo unas 6 ó 7 horas. De allí, ya se pasa a la Cámara de Mantenimiento donde está a una temperatura de 8°C con una humedad de 92%. (dependiendo de la cantidad de queso que tengamos, la temperatura de la cámara ascenderá o descenderá uno o dos grados).

Permaneciendo en esta cámara, hasta obtener la curación deseada para su venta y consumición. En esta cámara se voltean los quesos dos veces al mes, así conseguimos la curación deseada.

-En caso de que el queso tenga moho, se limpia en una cepilladora; utilizando para ello, solamente agua, que va por unos chorros. Una vez limpio el queso se deja secar y se vuelve a meter a la Cámara de Mantenimiento; hasta que se proceda a su venta.

En el caso de ahumar el queso, siempre se ahúma los quesos de mayor curación. Introducimos el queso en una sala, la cual está completamente cerrada, aunque en la parte superior, tiene un pequeño orificio de salida del humo. Ahumamos los quesos con madera de haya, que este bien seca; cuidando de que haya humo y no se produzcan llamas; ya que lo que nos interesa es que el humo impregne bien todo el queso. Para ello, el queso esta en el ahumadero unas 14 horas. Aunque, pasadas las 6 primeras horas, se procede al volteo de los quesos, para que cojan un buen humo.

Descripción del Producto

• Queso Maduro Idiazábal:

-**Descripción del Producto:** Queso graso elaborado exclusivamente con leche de oveja cruda de las raza Lacha. Con una maduración mínima de 60 días.

-**Ingredientes:** El queso es elaborado con leche de oveja lacha, fermentos lácticos, cuajo y sal común.

- **Registro Sanitario:** 1501584/VI

-**Marca:** Buruaga Arditegia

-**Formato Peso:** Queso Mediano de +/-1.000Kg, Queso Grande de +/-1.500 Kg y Queso Súper Grande de +/- 3.000Kg.

-**Embalado:** El queso únicamente se envalada o mejor dicho se envasa una vez que se lleva a su venta; como una medida sanitaria.

-**Almacenamiento:** En Cámara de Mantenimiento de 8°C a 9°C.

-**Transporte:** En furgoneta con Isothermo o en camiones frigoríficos. Todos los quesos envasados y en cajas de cartón.

-**Vida útil:** dos años desde la fecha de elaboración.

• Características Organolépticas:

-**Color:** de color marfil a amarillo, característico del queso maduro.

- **Olor:** intenso.

- **Sabor:** intenso, con un toquecito de picante. Y una total ausencia de sabor amargo.

-**Corteza:** Dura, lisa, a veces con alguna pequeña señal de paños utilizados. Tiene un color homogéneo.

- **Forma:** Cilíndrico con las caras planas. Aunque a veces, el borde es un poco uniforme.

- **Pasta:** Compacta y homogénea, de color marfil aunque va pasando a amarilla. Portando unos ojos pequeños irregulares; dando lugar, a algunas pequeñas grietas cortas.

• Características Físico-Químicas:

-**GMO:**

-**Compuestos Alérgenos:**

-Grasa: 52.5%

-Extracto Seco (E.S) : 66.33%

-Ph: 5

-Proteina Total: 35.53.

• Características Microbiológico:

-Estafilococos Coag+(BP-RPF): < 100

-Listeria Monocytogenes (Fraser): 0