

¿De dónde sale el queso?

El queso se elabora a partir de leche de vaca, oveja o cabra.

El auténtico **Queso de Murcia Fresco D.O.P.** se elabora con leche de cabra Murciana.



1

1ª etapa: cuajado

Como la leche es líquida hay que añadirle cuajo y fermentos lácticos para solidificarla.

El cuajo es una sustancia natural que se encuentra en el estómago de los rumiantes.

Los fermentos lácticos (bacterias o levaduras) son los causantes del olor particular de los quesos.



2

2ª etapa: desuerado

En esta etapa se separa la cuajada del suero.

Este proceso puede hacerse solo, pero entonces es muy lento.

Para acelerarlo se agita la leche.



3

3ª etapa: moldeado

El moldeado sirve para dar al queso la forma deseada.

Se coloca la cuajada en moldes perforados y de esta manera sigue eliminándose una parte del suero.

Normalmente, después de esta etapa se añade sal al queso, bien frotando la corteza, bien introduciendo la cuajada en un baño de salmuera (agua salada).



4

4ª etapa: madurado

El queso permanece un tiempo que puede ir desde algunos días hasta varios meses en cuevas especiales, en las que la temperatura, la higrometría (humedad) y las corrientes de aire están controladas.

Durante este tiempo el queso adquiere su sabor final.



5

¡Ya tenemos queso!

Los maestros queseros revisan cada pieza para garantizar su calidad.

Así nace el auténtico **Queso de Murcia Fresco D.O.P.**

