

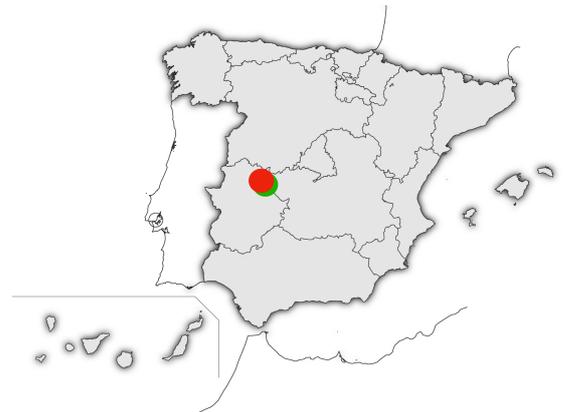
Fresco Caprijara

El por qué de este queso en Cultivo

El queso fresco de cabra es una especialidad de varias regiones de España, principalmente Extremadura, Andalucía, Murcia y algunas regiones de la Comunidad Valenciana y de Castilla La Mancha. Un queso que hace parte de la cultura gastronómica y que es ampliamente consumido por las poblaciones de estas regiones. Por ello nos decidimos por introducirlo en nuestra propuesta de quesos. Tuvo mucho que ver el que conociéramos Caprijara, un proyecto que desde el principio nos llamó la atención. Jorge, quien lo lidera, demuestra gran pasión por su trabajo, pero también una enorme ambición por ampliar sus conocimientos y mejorar sus procesos y productos. Esa actitud y predisposición hace que Caprijara se haya convertido en un excelente colaborador en nuestra organización.



Denominación	Queso fresco semigraso
Categoría	Queso fresco prensado
Tipo de leche	Leche de cabra
Raza del animal	Cabra florida y malagueña
Tratamiento de la leche	Leche pasteurizada
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	1 semana
Formato	Cilíndrico 500 gr
Elaborador / Afinador	Caprijara
Localización de la elaboración	Carrascalejo, Cáceres ●
Localización del afinado	Carrascalejo, Cáceres ●



El queso

Queso fresco de coagulación enzimática. La leche se coagula con la acción del cuajo, pero no se produce la fermentación de la leche. Se prensa tras el desuerado del grano y se lleva a una sala de frío para que pierda algo de humedad y se vuelva firme. En ese momento el queso se envasa para asegurar una vida útil lo más larga posible.

Tiene una textura ciertamente mantecosa con una ligera tendencia gomosa, pues en la boca puede adherirse a los dientes durante la degustación. De sabor dulce y caprino, es refrescante y es un ingrediente perfecto para muchos platos en la cocina.

El productor

Caprijara es un proyecto familiar que busca la verticalización de la producción. La segunda generación de ganaderos, con Jorge a la cabeza, se decide por poner en marcha una pequeña quesería para transformar la leche de la explotación caprina familiar. Una ganadería de cabras de raza florida que pastorean en los meses en los que el tiempo lo permite y hay alimentos en el campo a los pies de la Sierra de Altamira, en la Jara cacereña.

La quesería se pone en marcha con la producción de queso fresco y de pastas duras, aunque con el paso de los primeros meses arranca un camino de diversificación que les ha llevado a tener una propuesta más amplia de elaboraciones. Una estrategia de producción que resulta muy atractiva para todos los clientes y curiosos que se deciden por acercarse hasta Carrascalejo para conocer la quesería y adquirir sus elaboraciones allí mismo.

El suceso que han tenido sus quesos en el entorno de la quesería les ha llevado a absorber la leche de otra ganadería de leche, por lo que actualmente transforman la leche de cabra de su explotación y de la de otra ganadería vecina. Así es como pueden abastecer la demanda creciente de sus quesos.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Sidra tipo cider, sidras nórdicas tipo brut, sidra de hielo

Vinos: Vino blanco seco, vinos rosados y claretes

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Dulce de guayaba, miel de brezo, de castaño o de roble, mermelada de frutos rojos, de arándanos o de fresa, frutas deshidratadas, membrillo.

Frutos secos: Nueces, avellanas tostadas, pistachos.

Pan: Pan candeal o bragado de Valladolid, pan de centeno, hogaza leonesa.

Con otros ingredientes en la cocina: Hojas de lechuga, de espinacas, de