

Tienda de quesos online Pajarete: una cata de quesos con los cinco sentidos

La quesería villamartinense Pajarete, lleva elaborando quesos desde hace más de 10 años. El secreto de sus productos está en la leche, obtenida de la cabra Payoya y sus ovejas; toda una experiencia para el paladar de los más exigentes catadores de quesos.

Las características de los quesos Pajarete son percibidas a través de un proceso en el que hay que poner los cinco sentidos. Estos sentidos son las fases en las que podemos dividir una cata de quesos.

Aspecto del queso

A través del sentido de la vista se puede apreciar tanto el aspecto exterior que tiene el queso como el interior. Puede verse su forma, dimensiones, color de la corteza (desde blanco a rojizo), tipo de corteza (lisa, rugosa, enmohecida, con tratamiento).

Al cortar el queso, es fácil fijarse en el color interior del mismo. Los quesos de cabra tienen la pasta blanca y los de oveja, la tienen de color marfil. "Si la pasta tiene grietas o está empezando a agrietarse, se trata de un queso cada vez más curado", explican.

Ojos del queso, gotas de agua o grasa, gránulos o aberturas son otros de los aspectos llamativos al observar un queso.

Textura del queso

Mediante el tacto del queso se percibe si es rugoso o elástico. Al cortar el queso y pasar suavemente el dedo por la superficie cortada, y al masticar, se detecta el grado de humedad y de rugosidad. "La textura del queso indica si es joven o maduro, variedades que encontrarás nuestra tienda de quesos online Pajarete".

Olor y gusto del queso

Este es uno de los aspectos más importantes. El olor puede ser bajo, como en quesos frescos, o fuerte de intensidad. El aroma también se percibe y se agrupa en familias lácticas, vegetales, afrutadas, especias, entre otras. A través de estos sentidos es posible identificar los sabores básicos (dulce, salado, ácido y amargo) y percibir el gusto residual que queda una vez degustado el queso. "El gusto residual ayuda a captar todas las propiedades del queso".

Percepción auditiva del queso

Este sentido no se percibe en todos los quesos. En alguna variedad de quesos es posible escuchar un crujido al masticar.

¿A qué esperas para empezar a catar quesos? Quesos Pajarete pone a tu disposición una gran variedad de opciones en su tienda online.

Finalmente, si tienes alguna duda o sugerencia puedes rellenar su formulario de contacto. Si quieres realizar algún pedido, puedes hacerlo a través de la tienda online. En caso de ser una empresa interesada en comercializar sus productos contacta aquí.

Datos de contacto:

Quesos Pajarete

956 730 574

Nota de prensa publicada en: [Villamartín \(Cádiz\)](#)

Categorías: [Gastronomía](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>