



El núcleo principal de **ganado caprino** se encuentra en la zona oeste de la **Comunidad de Madrid**, en las comarcas Suroccidental, Guadarrama y la **Sierra Norte de Madrid**

. Los rebaños pertenecen mayoritariamente a la **raza autóctona**

"

**Cabra del Guadarrama**

" y sus cruces.

Además de por su finísima **carne**, la cría de estas **cabras** supone la producción de una **leche** que, gracias a su alimentación variada y natural, con los largos períodos de pastoreo, es determinante en la calidad del producto.

Se puede utilizar leche **pasteurizada** o **cruda**. Los **quesos de cabra** se elaboran como **semi curados**

y

**curados**

. Las operaciones de obtención de materia prima, su preparación y las fases de transformación del queso reúnen las garantías de control técnico-sanitario y de calidad que caracterizan la excelencia del producto final. Las características sensoriales de estos quesos son muy completas: textura y consistencia equilibradas, pasta de

**color uniforme**

y  
**brillante**

,  
**aromas intensos**

y profundos y

**sabores delicados**

, testigos de su procedencia

**artesanal**

.

El **sabor** de los [quesos de cabra madrileños](#) es variado; cada zona tiene su método de elaboración. A pesar de ello, en general prevalece su carácter algo

**ácido**

, para convertirse en

**mantecoso**

y

**húmedo**

al llegar al paladar. Tal sucesión de matices invita a disfrutarlos en compañía de un buen

**vino tinto**

de

**Madrid**

.