




## NEWSLETTER 27: FROMAGER D’AFFINOIS (GUILLOTEAU)


FRANCIA

 Ref: 2897  
Florette Cabra 1Kg

 Ref: 2940  
Brebicet 120G

 Ref: 2895  
Le Fromager  
Light 1,5Kg

 Ref: 3985  
Le campagnier  
2Kg

 Ref: 2845  
Le Brin 140G



Los quesos de la gama “Fromager d’Affinois” elaborados por la quesería Guilloteau se componen de quesos de leche de vaca como el “Fromager light” o el “Campagnier”, de quesos de cabra como el “Florette” o de oveja como el “Brebicet”. La peculiaridad de esta gama de quesos reside en el tratamiento que recibe la leche: la Ultrafiltración. Es un proceso mecánico inventado por la “Inra” (instituto nacional de investigación agrónoma) en 1969, después de 14 años de investigación. Consiste en pasar la leche a través de filtros microscópicos para eliminar las partículas más pequeñas como el agua, las sales minerales o la lactosa. Este proceso, además de permitir optimizar el rendimiento de producción (un 20% más) ya que se retienen todas las proteínas de la leche, también permite elaborar quesos con una textura única, muy lisa y fina. Este tratamiento mantiene entre dos y cuatro veces más de calcio en el producto que los quesos tradicionales. Durante la maduración, los Affinois desarrollan una corteza natural más fina de la de un brie o un camembert tradicional.

### ZONA: Loire, Francia



Loire  
Francia

La quesería Guilloteau está implantada en el pueblo de Pélussin en la región de la Loire, Ródano-Alpes, en el parque natural del Pilat. Es una zona muy verde que beneficia de un clima semi-continental, donde se juntan varios ríos provenientes de los Alpes (el río Loire siendo el más grande). La región alberga una gran diversidad de paisajes desde grandes llanuras al norte, zonas de media montaña al centro y un clima casi provenzal al sur. La leche que se usa para producir los Affinois de vaca y cabra proviene de los alrededores de la quesería. La leche usada para el Cabricet (leche de oveja) viene de la región vecina de l’Aveyron, zona productora de Roquefort.



### MARIDAJE

Condimentos: Tomates secos, olivas, frutos secos o confitados...

Vino: Vino blanco tipo albariño, verdejo o vino verde.

Cerveza: Cerveza rubia tipo pils, cervezas de trigo como cerveza blancas

Pan: Cualquier tipo de pan ya que (casi) se puede untar



### CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



Es importante conservar los Affinois siempre en frío ya que son quesos de pasta blanda. Al contrario de quesos de leche cruda, el sabor del queso y su aspecto evolucionara muy poco si se conserva bien frío y envuelto en su papel de origen. Si ya no dispone de este papel parafinado, se tiene que envasar en film. Hay que tener en cuenta que el film no deja respirar tanto el queso y que es necesario cambiarlo cada semana como mínimo. No se aconseja envasar este queso al vacío porque se chafaría. Toda la gama de Affinois tiene etiquetas precortadas que permite adelantar el corte de unas cuñas, envasarlas en film y etiquetarlas con su precio para facilitar el acto de compra.

## HISTORIA DE FROMAGER D’AFFINOIS



Todo empezó cuando Jean-Claude Guilloteau, el fundador de la quesería y Jean-Louis Maubois, de l’INRA, juntaron sus conocimientos y crearon el primer queso ultra filtrado llamado en la época “Le Pavé Dauphinois” en el año 1983. Al año siguiente se fundó la quesería Guilloteau y empezó la explotación, creando vínculos fuertes con los agricultores locales y ampliando regularmente la gama. Hoy en día la quesería cuenta con 2 unidades de producción, más de 200 empleados y ofrece principalmente la gama “Pavé d’affinois” en formatos pequeños orientados a la gran distribución y la gama “Fromager d’Affinois” en formato corte y más afinados orientados a mostradores del sector tradicional.

## RECETA: Verrine de aguacate, salmón y queso de Cabra Florette

- 1 aguacate maduro
- 100 gr de Florette Cabra
- 150gr de lomo de salmón
- Limón, eneldo

Vaciar la carne del aguacate y aplastarla con un tenedor añadiendo zumo de limón, sal, pimienta y eneldo. Cortar el salmón y el queso Florette a dado pequeños. En un vaso colocar al fondo el aguacate y por encima el queso y el salmón, el aperitivo está listo!



## RECETA: Berenjenas rellenas de queso de oveja Brebiset (al estilo corso)



- 8 Berenjenas pequeñas
- 250gr de migas de pan
- 30cl de leche
- 3 huevos
- 360gr de Brebiset
- 12 hojas de albahaca

Poner las migas de pan en remojo en la leche. Hervir durante 10min las berenjenas en agua previamente salada. Una vez enfriadas las berenjenas, cortarlas por la mitad y sacar una parte de la carne con una cuchara sin romper la piel. Cortar la albahaca, el Brebiset a dados y escurrir la miga de pan. En un bol mezclar los tres ingredientes y añadir los huevos, sal y pimienta para formar el relleno. Rellenar las berenjenas y hornear a 200°C durante 20min. Riquísimo!

## RECETA: Pastel de Salmón con Puerro, queso de vaca Brin y Calabacín

- 150 g de salmón
- 80 g de queso Brin
- Aceite de oliva, sal y pimienta
- 100 g de puerro limpio
- 100 g de calabacín
- 1 cucharadita de tomillo fresco
- 1/2 cucharadita de piel de limón
- 2 huevos y 2 hojas de pasta filo

Sazonar el salmón con sal y cocinar en una sartén con aceite de oliva hasta dorar por ambos lados. Cortar el puerro en juliana\* transversalmente y rallar el calabacín con un rallador grueso. Cocinar la verdura a fuego medio con un chorro de aceite durante 5 minutos removiendo, retirar del fuego y agregar el tomillo. Sazonar con sal y pimienta. Cortar el queso Brin en trozos pequeños. Desmenuzar el salmón en un bol, agregar el queso cortado y la verdura, añadir la piel de limón y los huevos, y mezclar bien. Calentar el horno a 180°. Pintar una hoja de pasta filo con aceite y colocar la otra encima. Colocar la masa filo cubriendo un molde untado también con aceite, dejando que las hojas sobresalgan lo suficiente como para cubrir el relleno por encima. Colocar el relleno de salmón en el centro y cubrir con la pasta filo. Cocinar en el horno cerca de la base durante 25 minutos o hasta que la pasta esté dorada y el interior cuajado.

