



Reblochon Fermier
500gr
Ref: 3747



Reblochon Fruitier
500gr
Ref: 3748



Petit Reblochon Fruitier
250gr
Ref: 3648



El Reblochon es un queso de pasta prensada no cocida elaborado con leche cruda de vaca. Se trata de leche de vacas de raza Abondance, Tarine o Montbeliardes. Este queso de pasta blanda originario de la zona de la Savoia se beneficia de una denominación de origen desde el año 1958. Originalmente producido en formato de 450 a 500 gramos, la DO permite también la fabricación de quesos más pequeños comprendidos entre 240 y 280 gramos. Su nombre proviene de la palabra "Re-blocher" que en el siglo XVI significaba "ordeñar una segunda vez". En esta época los agricultores tenían que pagar un impuesto al propietario de las tierras (generalmente abadías) sobre el volumen de leche producido. Para pagar menos, hacían un ordeño parcial de día y a la noche con el segundo ordeño que daba poca leche pero rica en materia grasa elaboraban este queso "de contrabando" para consumo propio. Ahora el Reblochon madura durante un poco más de 2 semanas durante las cuales se lava con salmuera y achiote para darle este apetecible color rojizo anaranjado. Debajo de la corteza del queso se puede ver un sello de caseína (comestible) de color rojo cuando se trata de un Reblochon "laitier" (procedente de mezcla de varios ganados) o de color verde cuando se trata del Reblochon de granja.

ZONA DEL REBLOCHON: SAVOIE



Savoie y la Haute-Savoie

El Reblochon se elabora en las regiones de la Savoie y la Haute-Savoie más precisamente en las zonas del valle de Arvis y de Bornes. Son zonas ubicadas en el corazón de los Alpes. Por consecuencia, es una zona que está cubierta de nieve durante una buena parte del año y ofrece unos pastos muy verdes y ricos en primavera y verano. Esto es importante porque las características de la leche son inmejorables ya que durante las primeras semanas de mayo las vacas pastan en los campos ubicados en el valle y a partir de junio las vacas y los productores emigran hacia las montañas donde se quedarán más o menos hasta el mes de octubre. (En el caso de los productores de granja)



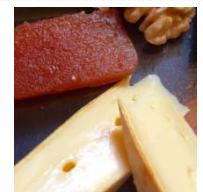
MARIDAJE

Condimentos: Con nueces o avellanas, membrillo, trufa rallada o cebolla caramelizada.

Vino: Vino blanco seco o afrutado. Sidra.

Cerveza: Cerveza turbia tipo Alemana

Pan: Crackers, pan de nueces, pan de pasas.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



La mejor manera de conservar un Reblochon es conservándolo en su envase original a una temperatura de entre 4°C a 8°C y con la máxima humedad posible. Se aconseja presentarlo plano e ir girándolo cada semana para que no se deforme. El Reblochon presenta en su envase un disco de madera (dos en el caso del Reblochon de granja) que mantiene el queso húmedo más tiempo y permite que siga madurando en buenas condiciones. Es un queso que tiene un sabor láctico untuoso con toques de avellana cuando tiene poca maduración y que va ganando aroma y cuerpo según va pasando el tiempo. La corteza es perfectamente comestible. Muy apreciada para degustar Reblochon o preparar una Tartiflette, se puede quitar cuando el queso sube en maduración y empieza a oler fuerte. El Reblochon se puede vender por mitades o cuartos siempre prefiriendo un film transparente bien tendido a un envase al vacío.

FABRICACIÓN DEL REBLOCHON



La cooperativa del "Farto de Thones" fue fundada en el 1971 por 19 productores de Reblochon de Granja. Ha ido creciendo poco a poco con los años. En el 1978 se creó un pequeño taller para producir Raclette y Tomme de Savoie. En el 1995 se modernizó las cavas de maduración y se dobló la superficie de trabajo conservando el edificio original. En el 2003 la cooperativa adquiere un antiguo túnel de tren en desuso desde más de 40 años para convertirlo en cavas de maduración de quesos como el Abondance y Tomme de Savoie. La cooperativa nació de la pasión por la agricultura de montaña y permite ahora ayudar a los productores que pasan el invierno "abajo" y el verano en los "Alpages" dando continuidad a la tradición y el "savoir-faire" transmitido de generación en generación. La cooperativa del Farto de Thones reúne la superficie y los recursos necesarios para afinar, envasar, enviar y vender sus quesos.

RECETA: Tartiflette

Ingredientes para 4 personas:

- 1Kg de patatas, lavadas, con piel y cortadas en rojas gruesas
- 200gr de beicon o panceta ahumada
- 1 queso Reblochon (500gr)
- 1 cebolla grande, cortada en juliana
- 2 cucharadas de crema fresca (o nata líquida)
- 1 chorrito de vino blanco seco (opcional)
- 3-4 cucharadas de aceite de oliva. Sal y pimienta



En una olla grande, poner a cocer las patatas cortadas y cubrir las de agua fría. Las patatas estarán cuando al pincharlas con la punta de un cuchillo, ésta pueda entrar sin esfuerzo. Una vez cocidas, escurrirlas y reservar. En una sartén, calentar el aceite a fuego medio y pochar las cebollas. Reservarlas. Dorar las tiras de panceta en la sartén sin aceite. Cuando empiecen a estar dorados, retirarlas del fuego, volver a añadir la cebolla a la sartén, mezclarlo y reservar. En una fuente para horno, colocar una capa de patatas, salpimentar, pero con muy poca sal. Colocar encima un poco más de la mitad de la panceta con cebolla. Colocar otra capa de patatas, dejando huecos, salpimentar y después, el resto de la mezcla de panceta y cebolla. Repartir bien por la superficie la crema fresca (o la nata). Opcional: echarle por encima un chorrito de vino blanco. Partir el queso horizontalmente por la mitad y colocarlo encima de las patatas con la corteza hacia arriba. El queso se fundirá y se colará entre los huecos de las patatas. Hornear durante aproximadamente 30' en horno precalentado a 180º, hasta que la superficie empiece a dorarse. Se puede comer sólo, o con ensalada verde.

RECETA: Cookies de Savoia



Ingredientes :

- 90gr de mantequilla blanda
- 135gr de harina
- ½ paquete de levadura
- 2 huevos
- 1 zanahoria
- 100gr de tiras de beicon
- ½ Reblochon
- Comino en polvo
- Sal y Pimienta

Calentar el horno a 180C. En una sartén calentar la zanahoria rayada con las tiras de beicon. En un bol, mezclar la mantequilla blanda con el harina y la levadura. Añadir los huevos, la zanahoria y el beicon. Salzonar con el comino, la sal y la pimienta. Cortar el Reblochon en cubo de 2cm de ancho (se puede dejar o quitar la corteza) . En la bandeja del horno formar pequeñas bolas de masa con una cuchara y aplanarlas ligeramente. Colocar en cada una, varios cubos de Reblochon. Cubrir los cubos de queso con la masa y poner al horno durante 10 a 15 minutos.

RECETA: Reblochon relleno de finas hierbas y especias

Ingredientes para 6 personas:

- Medio Reblochon de Savoie
- 1 cuchara de cebollino picado
- 1 cuchara de perejil picado
- 1 cuchara de estragón picado
- 1 cucharita de Curry y 1 cucharita de comino en polvo
- 1 cucharita de pimentón dulce y 1 cucharita de canela
- Pimienta negra de molino



Cortar el Reblochon en 2 horizontalmente. Mezclar las hierbas frescas, colocar la mezcla en el interior y cerrar el queso. Mezclar las especias y frotar delicadamente la corteza del queso. Dejar reposar el queso como mínimo 1 hora en la nevera y sacar 40 minutos antes de servir.