

NEWSLETTER 9: BRUGGE CERVEZA

BÉLGICA



Brugge Cerveza
3,5Kg
Ref: 2662

El Brugge cerveza es un queso de pasta prensada no cocida, elaborado con leche pasteurizada de vaca. Es originario de la región más occidental de Bélgica. La pasta de color amarillenta es lisa con algunos ojos de entre 3 y 8 milímetros. Su corteza natural, su forma y su aspecto general recuerda un poco al queso Passendale producido en la misma región. La peculiaridad del Brugge Cerveza como son nombre lo indica es su proceso de maduración en cerveza Rodenbach. La Queseria Belgomilk que produce el Brugge se asocio con la cervecería Rodenbach que produce una cerveza roja afinada en barrica de roble durante dos años. Tras bañarse varias veces el queso en esta cerveza local se obtiene el Brugge cerveza, mezcla sutil de dos productos tradicionales de la Flandes Occidental. En corteza, el queso desprende el típico olor a malta y levaduras cuando el sabor en boca es mucho más ligero y sutil al momento de mezclarse con la textura cremosa de la masa.

ZONA DEL BRUGGE: FLANDES



Flandes Occidental

La provincia de Flandes Occidental es la más occidental de las provincias belgas. Su capital es la ciudad de Brujas. Limita al norte con los Países Bajos, al este con las provincias de Flandes Oriental y Henao, al sur con Francia y al oeste con el mar del Norte. Es una zona con poco relieve, con muchos campos verdes ideales para el ganado. El clima continental atlántico ofrece lluvias repartidas en todo el año y un invierno relativamente frío con heladas que impiden tener al ganado en exterior durante todo el año.



MARIDAJE

Condimentos: Con mermelada de cereza, o chutney de cebolla caramelizada.

Vino: Vino blanco seco o vino tinto suave tipo Beaujolais

Cerveza: Idealmente con la cerveza Rodenbach, o una cerveza aromatizada como la krielk

Pan: Pan de campaña, pan de pasas



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Brugge cerveza es un queso semi-blando, es decir que contiene menos agua que cualquier queso de pasta blanda pero tampoco esta tan curado como un manchego viejo o un parmiggiano. Tiene una vida útil óptima de unos 3 meses si se conserva en frío entre 4 y 7 grados en un film transparente. Aunque su corteza este bastante seca, no se recomienda envasarlo al vacío ya que puede dañar la textura del queso y sobre todo puede desprender olores fuertes de corteza. Se recomienda corta 2 o 3 cuñas cortando el queso verticalmente como en la foto para dejar visible su apetecible interior. Si consigue presentar este queso con unas botellas de cervezas artesanas a su lado será del mejor efecto.

HISTORIA DE BELGOMILK



Cvba Milcobel fue fundada el 8 de noviembre de 2004 y es el resultado de una fusión entre dos cooperaciones que existían entonces, BZU MELKAANVOER cvba y cvba Belgomilk.

El 1 enero 2005 cvba Milcobel se convirtió en el comprador de la leche para los miembros de estas dos cooperaciones.

El lema de la nueva empresa creada fue "por y para los agricultores", y el objetivo de la cooperativa se formuló de la siguiente manera: "Para utilizar una lechería en todo su potencial, para vender la leche y sus productos y llevar a cabo otras actividades que están directa o indirectamente relacionados con la lechería".

Actualmente Milcobel cvba recopila, procesa y comercializa la leche de las 2.800 granjas lecheras. La organización y las actividades de Milcobel se basan en un modelo cooperativo. Los productores de leche no sólo entregan la leche, pero también son accionistas de la cooperación. El resultado se traduce en un precio de la leche justo para los agricultores lecheros miembros afiliados. Milcobel cree en operaciones transparentes, sólidas y fiables, ya que crea la participación con todos los eslabones de la cadena láctea.

RECETA: Patatas rellenas de Brugge Cerveza



Ingredientes :

- 4 patatas grandes
- 250gr de brugges cerveza
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharada de mostaza picante

Lavar y cortar las patatas en dos y cocerlas hervidas durante 10 minutos. Escurrir las patatas y vaciar la mitad de cada una. Con un tenedor mezclar la parte central de las patatas con el Brugge Cerveza cortado en dados de 1cm, la mostaza y las claras de huevo. Salpimentar. Rellenar las patatas con la mezcla y colocar las patatas al horno precalentado a 200°C. Dejar dorar unos 7 minutos. Servir para acompañar un pescado o una carne.

RECETA: Amuse-bouche de Brugge Cerveza

Ingredientes para 12 piezas:

- 200gr de Brugge Cerveza
- 12 hojas de brick
- 10cl de cerveza artesana
- 100gr de chorizo
- 3 yemas de huevo
- Sal, pimienta, nuez de moscada
- 3 cebollas frescas



En un sartén cocer el chorizo cortado fino junto con la cebolla laminada y 5cl de cerveza. Fuera del fuego añadir en el sartén las yemas de huevo con el queso rallado o cortado en cubitos. Salpimentar. Coger tarinas de barro de entre 3 y 4 cm de diámetro y cubrir el interior con aceite de oliva. Cortar las hojas de brick en círculos suficientemente grande para que, una vez introducidos en las tarinas, sobre unos 2cm saliendo de la tarina. Humedecer las hojas de brick con un poco de aceite de oliva y colocarlas dentro de las tarinas. Rellenar las tarinas con la mezcla y verter encima de cada tarina unas gotas de cerveza. Cocer al horno precalentado a 160°C durante 20 minutos. Sacar con mucho cuidado las preparaciones de las tarinas y hacer un nudo alrededor con la parte verde de las cebollas. Servir caliente o tibio.