



Cheddar al Whiskey 18 meses
200gr
Ref: 3172



Dubliner a la Cerveza
200gr
Ref: 3170

El cheddar es el queso más producido y más consumido en el mundo. Originario del Somerset en Inglaterra, también se produce queso tipo cheddar en Irlanda, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Argentina y Canadá, entre otros. Se trata de un queso de vaca de leche pasteurizada y de pasta cocida y prensada. La técnica de "chedarización" que da su textura y parte de su sabor al queso consiste en apilar 2 o 3 cubos de cuajada escurrida para ir volteándolos pasando regularmente los cubos de la parte inferior a la parte superior. Afecta a la acidez del queso y vuelve la cuajada más compacta, lisa y elástica. Una vez alcanzado la acidez deseada, se pasan los cubos en una máquina que rompe el grano en trozos pequeños, se sala y se moldea. En el caso del Cheddar al Whisky Kerrygold, se añade en la leche cierta proporción del licor para aromatizar el queso. El Dubliner, es una creación única de Kerrygold que combina el cuerpo del cheddar con un toque ligeramente dulce y mantecoso. A esta base se le añade la típica cerveza negra irlandesa para obtener un queso único, el Dubliner a la cerveza Kerrygold.

ZONA: IRLANDA



Irlanda

El clima templado del cual se beneficia Irlanda hace que el ciclo de crecimiento de la hierba sea uno de los más largos del mundo. Las vacas pueden pastar al aire libre durante unos 10 meses al año. En el resto de Europa, sólo se pasta al aire libre unos 7 meses de media. Por este motivo, la materia prima es de excelente calidad durante gran parte del año, pues la leche ordeñada de vacas que pastan al aire libre y comen hierba fresca siempre es mejor que la leche de las vacas alimentadas con heno y cereales. Por otro lado, permite tener un sistema de producción más sostenible y más eficiente desde el punto de vista de las emisiones de carbono. Además de productores de leche, Irlanda tiene fama por su Whiskey y su cerveza negra llamada "Stout". Es una cerveza de color cercano al negro, amarga y elaborada con malta de cebada tostada. Lo mejor de Irlanda se reúne en dos quesos recientemente premiados en concursos internacionales.



MARIDAJE

- Condimentos:** Con frutos secos, uvas y pasas.
- Vino:** No se aconseja tomar vino con estos quesos.
- Cerveza:** Cerveza "Stout" tipo Guinness, o cervezas Ale, de malta tostada.
- Whiskey:** Whiskey irlandés tipo Jameson, Paddy o Bushmills.
- Pan:** Pan de campaña, pan de nueces ó crackers.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Cheddar Whiskey y el Dubliner a la Cerveza son quesos de unos 200gr muy llamativos en el mostrador o en libre servicio. Están recubiertos de una cera (no comestible) que protege el queso y le impide secarse demasiado rápido. Es la razón por la cual tienen una vida útil próxima a un año. Al cortarlo deja una vista muy apetitosa con el contraste entre el blanco marfil del queso y el medio centímetro de cera verde. El Dubliner tiene una textura relativamente blanda y permite degustar el queso con cuchara sin sacarlo de su cera. A nivel de presentación se aconseja formar una pirámide en el mostrador con un queso de degustación arriba. Son sabores y texturas poco comunes en el mercado del queso y se tienen que descubrir por los clientes. Se puede también proponer una venta cruzada con cerveza artesanal ó whiskey.

HISTORIA DE KERRYGOLD



La marca Kerrygold fue creada en el 1962, para fomentar la exportación de leche y productos lácteos irlandeses. Hoy en día, la marca está presente en países como Inglaterra, Alemania, España, Estados-Unidos, el Congo o Rusia entre otros. Kerrygold insiste mucho en la sostenibilidad de su producción y está invirtiendo, por ejemplo, para bajar un 18% su producción de gases de efecto invernadero de aquí a 2 años. A pesar de su gran volumen de producción insisten en mantener altos niveles de bienestar animal, de trazabilidad y prácticas medioambientales duraderas. La actividad lechera se desarrolla en Irlanda desde hace más de 6.000 años, y tanto las tierras como los métodos tradicionales se transmiten de generación en generación. En la actualidad, los productos lácteos irlandeses se exportan a todo el mundo.

RECETA: Espárragos crujientes con Cheddar al Whiskey Kerrygold.



Ingredientes para 4 personas:

30 espárragos
1 vaso de pan rallado
1 vaso de Cheddar al Whiskey desmigado
1 vaso de harina
2 huevos
Sal, pimienta y 1 limón

Precalentar el horno a 200°C. Coger 3 boles, en el primero poner la harina, en el segundo bol los dos huevos batidos, y en el último mezclar el pan rallado, el queso, la sal, la pimienta y el zumo de un limón. Pasar los espárragos, uno a uno, primero en la harina, luego en el huevo batido y al final en el "crumble" de queso. Colocar los espárragos en una bandeja y cocer unos 15min al horno o hasta que estén doradas y crujientes.

RECETA: Pavé de ternera al Cheddar Whiskey

Ingredientes :

2 Pavés de ternera
100gr Cheddar al Whiskey
1 cebolla de Figueras grande
3 cl Whiskey
Sal, pimienta



En una sartén con un poco de aceite de oliva poner la cebolla cortada en rodajas. Cocerla hasta que esté dorada. En la misma sartén poner la carne cuando la sartén esté muy caliente. Salpimentar, y echar 3 cl de whiskey para formar una reducción. 2 minutos antes de sacar del fuego, poner el queso desmigado por encima de la carne y la cebolla para finalizar.

RECETA: Aperitivo de Dubliner a la cerveza



Ingredientes :

1 baguette
100gr de Dubliner a la cerveza
Chutney de higo o mermelada suave

Cortar el pan en rodajas, tostarlas o no según gusto. Cubrir el pan con queso Dubliner y colocar una nuez de chutney por encima. Presentarlo como aperitivo.