



Sainte Maure de Touraine
Leche Cruda 250gr
Ref: 3473



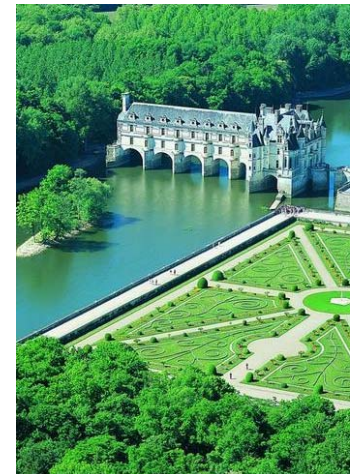
Sainte Maure de Touraine es un queso de leche cruda de cabra. Tiene una Denominación de Origen desde el año 1990. Es un queso principalmente de fermentación láctica que ofrece una textura húmeda, granulada y fina a la vez y un sabor caprino ácido. Los moldes tienen siempre una extremidad más ancha que la otra para facilitar el moldeado manual. Antes de retirar el queso del molde se le añade dentro una paja pirograbada con el número de trazabilidad que sirve para mantener el queso entero. Luego se sala y se esparce por encima ceniza vegetal. Tiene una maduración mínima de 10 días. La corteza se va desarrollando y aparece mohos y levaduras naturales (*geotrichum candidum*) de color blanco o azulado. Son piezas de unos 250gr que suelen medir un poco más de 15cm de largo y la producción se divide a medias entre fabricación artesanal de granja y elaboración en queserías que juntan la leche de varios agricultores (laiteries).

ZONA: INDRE-ET-LOIRE



Indre-et-Loire

La zona de producción del Saint Maure de Touraine se reparte entre las regiones de l'Indre-et-Loire, el Loire-et-Cher y la Vienne ubicados en la zona del "Val de Loire" conocida por sus famosos castillos de la época del "Renacimiento". Es una zona vitícola de poco relieve que cuenta con varios ríos importantes como el río "Loire". Se beneficia de un clima templado con influencia oceánica que ayuda a tener regularmente un pasto abundante y graso. La presencia de ganados de cabras desde antes del siglo VIII se ha demostrado arqueológicamente. La leyenda cuenta que en el año 733 las mujeres abandonadas después de la derrota de los "moros" (Maure, "negro" en francés antiguo) en la batalla de Poitiers, enseñaron a los habitantes a elaborar este queso. De aquí su posible nombre. La Denominación de Origen completa "Sainte Maure de Touraine" está protegida y tiene su pliego de condiciones, pero el nombre sólo de "Sainte Maure" es genérico y se puede usar para nombrar otros tipos de quesos similares, generalmente de menor calidad.



MARIDAJE

Condimentos: Mermelada de cereza negra o higos. Almendras, piñones o albaricoque secos. Membrillo.

Vino: Un vino blanco fresco, ácido y mineral o un vino tinto joven y suave.

Cerveza: Cerveza rubia tipo Pilsen, cerveza artesana ligeramente ácida.

Pan: Baguette, pan blanco poco salado, pan de nueces o pan de pasas



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El "Sainte Maure de Touraine" es un queso de alto contenido en agua ya que se trata de una fermentación mayoritariamente láctica. Su conservación es muy delicada ya que puede evolucionar de una manera u otra según como se envasa. Si se pone en un film transparente y se conserva en frío (entre 4°C y 8°C) tenderá a ponerse casi líquido. Pierde presentación pero sigue siendo excelente gustativamente. El otro extremo es conservarlo sin film en el mostrador; en este caso se mermará casi de un tercio para ponerse seco y duro. La experiencia gastronómica es diferente pero interesante, un poco al estilo Crottin Chavignol muy afinado. Lo ideal es conservarlo en su caja de madera con su film micro perforado que permite al queso afinarse respirando y sin resecarse demasiado rápido. Se puede consumir tanto frío como con un toque de calor. Su corteza es comestible.

HISTORIA DE JACQUIN & FILS



La fromagerie Pascal Jacquin & Fils como indica su nombre, es una empresa familiar creada en el 1947 que lleva ya 3 generaciones de queseros trabajando en ella. Cuenta con 50 empleados que elaboran cada año unas 1000 toneladas de un surtido de unos 30 quesos de cabra típicos de la zona del Berry. Sainte Maure de Touraine, Selles-sur-Cher, Crottin e Chavignole o Valencay que se declinan en varias presentaciones o varios grados de maduración para satisfacer a todo tipo de paladares y bolsillos. Jacquin & fils siempre privilegia métodos de elaboración y de maduración tradicional para mantener un nivel de calidad alto sin olvidar la innovación como demuestra la creación del queso "Coeur du Berry" que conoce un éxito creciente.

RECETA: Tartines de berenjenas, tomates secos y Sainte-Maure de Touraine.



Ingredientes:

- 1 masa de milhojas
- 2 berenjenas
- 2 tarrinas de tomates secos
- 1 queso Sainte Maure de Touraine
- Aceite de oliva y tomillo

Cortar círculos de masa de milhojas y cocer al horno durante 10min.
Cortar las berenjenas en rodajas de 1cm de grosor y freírlas ligeramente en una sartén. Ecurrir con papel de cocina las berenjenas y los tomates secos. Colocar encima del disco de masa de milhojas cocido una rodajas de berenjenas y otra de tomate seco. Cortar el queso en rodaja de 1cm de grosor un ponerlo por encima. Esparcir tomillo y poner 3 minutos al horno en modo grill.

RECETA: Sainte-Maure con paté de olivas

Ingredientes :

- 1 Sainte Maure de Touraine
- 150gr de paté de olivas y pimientos
- brotos de ensalada
- 10gr de paté de pimientos picantes
- Vinagreta de aceite de oliva, vinagre y mostaza

Cortar el queso en 5 capas finas horizontalmente con un alambre metálico o una lira. Untar el paté de olivas en cada rebanada y reconstituir el queso. Cortarlo verticalmente en 8 lonchas. Colocar dos lonchas por platos acompañado de brotes de ensalada y la vinagreta de mostaza.



RECETA: Verrine de Sainte-Maure con beicon



Ingredientes :

- 4 huevos
- 100gr tiras de beicon
- 4 espárragos verdes
- ½ Sainte Maure de Touraine
- 125gr de leche
- 50gr de nata líquida
- sal, pimienta

Poner los 4 huevos dentro de 4 vasos. Calentar al micro-ondas a baja potencia hasta que estén medio cocidos. Pelar los espárragos, cortarlos en trozos de unos 4cm y saltearlos junto con las tiras de beicon sin añadir aceite. Calentar en una pequeña olla la leche, la nata y el queso. Salpimentar y poner en la licuadora hasta que esté bien airado. Cubrir el huevo del vaso con la mezcla de nata y queso y decorar por encima con el beicon y los espárragos.