



Dziugas 12 meses
4,5Kg
Ref: 1092



Dziugas 18 meses
4,5Kg
Ref: 3974



Dziugas 36 meses
4,5Kg
Ref: 3989

El Dziugas es un queso Lituano elaborado con leche pasteurizada de vaca. La leyenda cuenta que este queso fue creado por Dziugas, un gigante, quien la víspera de su boda con la hija de un agricultor, creó esta receta. Es un queso de pasta prensada, de sabor fuerte cuya textura es dura y constelada de cristalización. Al paladar, el Dziugas recuerda las texturas de quesos como el gouda curado y el parmeggiano. Es un queso que dentro de pocos años celebrará sus 100 años de creación (1924). Zemaitijos Pienas, el productor, pone en la leche un cóctel secreto de fermentos lácticos naturales que permite a este queso de 4kg aproximadamente, madurar durante un periodo de tiempo relativamente largo comprendido entre 12 meses y hasta 48 meses. Para ver si su maduración es la correcta, se toca cada queso con un martillo de goma para saber si está listo para consumir. Si suena lleno sigue madurando, si suena hueco se comercializa. Los cristales que aparecen en el queso vienen de las cadenas de ácidos aminados presentes en la leche. Con el tiempo se rompen y uno de estos ácidos aminados llamado Tirosina tiende a juntarse y formar cristales. (no tienen nada que ver con la sal) Característica muy interesante de este queso es que no tiene corteza ya que se protege con una capa muy fina de cera alimenticia blanda y transparente. Para acabar, el productor nos garantiza que a partir de la maduración de 18 meses, el queso Dziugas se considera un queso sin lactosa.

ZONA: ZEMAITYA, LITUANIA



Zemaitya,
Lituania

El Dziugas está producido en la provincia Lituana de Zemaitya, al noroeste de la capital Vilnius. Es una zona costera del mar báltico que comparte costa al norte con Letonia y al sur con la enclava rusa de Kaliningrado. Un tercio del territorio Lituano está cubierto de bosque y prados ideales para la producción agrícola. Las vacas pasan la mayor parte del año pastando fuera a pesar del clima continental con influencias marítimas que da mucha humedad y frío.



MARIDAJE

Condimentos: frutos confitados (albaricoque, mango, fresa, uvas) o chutney's

Vino: Vino espumosos tipo Champagne, Cava, Lambrusco, Vino tinto fuerte no tánico

Cerveza: Cervezas de alta fermentación tipo Stout, Stout negra o más dulzones de Abadía.

Pan: Al ser curado y seco se puede comer sin pan



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El Dziugas es un queso muy fácil de conservar al ser prensado y al contener poco agua. Se puede cortar en cuñas de manera tradicional o picado con un punzón. Las maduraciones de 12, 18 y especialmente 36 meses se prestan a este tipo de presentación. Basta con raspar ligeramente la parte exterior del queso para quitar medio milímetro de la cera alimenticia que tiene el queso y empezar a romper el queso a trocitos con la punta de un cuchillo o con el punzón. La ventaja de esta presentación es que queda muy llamativo, sin ocupar demasiado sitio en el mostrador y no hay merma de corteza. Las lascas se venden en bandejas de plástico como los quesos curados italianos. Es un queso que se puede rallar perfectamente también para uso culinario. Se puede cortar en cuñas y envasarlo con film bien tendido. Envasado al vacío tampoco altera la calidad de este producto y conserva todo su aroma y sabor.

HISTORIA DE DZIUGAS



AB ŽEMAITIJOS PIENAS es uno de los principales productores de queso y derivados lácteos de Lituania. Su historia remonta al año 1924. Siendo un grupo que adquirió varias queserías, también producen otros productos a través de otros ramos del grupo: se dedican a producir Tilsit, gouda, yogures y postres por ejemplo. La quesería Zemaitijos Pienas dispone de certificado ISO y de tecnología puntera para el tratamiento de la leche y la elaboración del queso. Disponen de una maquina patentada llamada "Bactocatch" que permite reducir la carga microbiana de la leche (posibles bacterias patógenas como la Listeria, Brucella, Mycobacterium o Salmonella) sin tener que pasteurizar el 100% de la leche. Este tipo de micro filtración permite aislar las bacterias más grandes de tamaño en una pequeña fracción del líquido. De esta forma el 95% de la leche es cruda y solo se pasteuriza el 5% restante.

RECETA: Crema de calabaza con Džiugas



- 500gr de calabaza
- 1 patata
- 100ml nata líquida
- 80gr de Džiugas en lascas finas
- 1 diente de ajo
- 2 rebanadas de pan de molde
- 4 cucharas de mezclas de pepitas para ensalada

En una cacerola grande poner la calabaza y la patata cortadas a dados y cubrir de agua. Salpimentar y dejar cocer unos 20min. Poner la preparación en la licuadora añadir la nata y el ajo. Volver a cocer hasta ebullición. Tostar el pan y cortar en tiras. Poner la crema en boles poniendo por encima un poco de mezcla de pepitas, el queso Džiugas en lascas y el pan tostado.

RECETA: Croquetas lituanas con Džiugas

- 200gr de arroz
- 100gr de Džiugas rallado
- 100gr pechuga de pollo picado
- 200gr de calabacín rallado
- 100gr de queso tipo "vaca que ríe"
- 50gr de harina
- 2 huevos duros
- 1 huevo
- Pan rallado
- Aceite

En una cazuela cocer el arroz durante 20min. Añadir el calabacín, el queso tipo "vaca que ríe", el Džiugas rallado, el pollo picado, los huevos duros cortados. Mezclar, salpimentar y añadir la harina al final. Con la mezcla obtenida formar croquetas, bañarlas en el huevo y luego en el pan rallado y freírlas en aceite.



RECETA: Ensalada en su teja de Džiugas



- 150gr Džiugas 18 o 36meses
- Ensalada a su gusto

La clave para conseguir una buena teja de Džiugas es sacar el queso del horno al buen momento. Primero rallar el Džiugas y colocarlo bien repartido en un papel de cocina. Poner al horno a 180°C durante 3 a 7 minutos. Hay que sacar el queso cuando esta fundido y que empieza a dorarse. Con una espátula y un cuchillo cortar un cuadrado grande de queso y colocarlo en un bol posicionado boca abajo para que el queso todavía caliente coja la forma del bol. Dejar enfriar para que se endurezca el Džiugas. Emplatar con la ensalada dentro.