

NEWSLETTER 18: GOUDA VELDHUYZEN SABORES

HOLANDA



Gouda Alpine
Rueda 4,5Kg
Ref: 4003



Gouda Beicon
Rueda 4,5Kg
Ref: 3719



Gouda Cabra
Extra Curado
Rueda 4,4Kg
Ref: 3122



Gouda Cabra
Italia Rueda
4,4Kg
Ref: 3619



Gouda Pesto
Rueda 4,5Kg
Ref: 2834



Gouda Pesto Rojo
Rueda 4,5Kg
Ref: 2849



Gouda Tricolore
Rueda 4,5Kg
Ref: 4004



Gouda Trufa
Rueda 4,5Kg
Ref: 3053



Gouda Wasabi
Rueda 4,5Kg
Ref: 2848

El Gouda es el queso Holandés por excelencia aunque hoy en día se puede producir Gouda en cualquier parte del mundo. La Denominación "Gouda de Holanda" está protegida. Este queso que coge su nombre de la ciudad de Gouda, en Holanda-Meridional se elabora principalmente a base de leche pasteurizada de vaca Prim-Holstein. El gouda suele moldearse en tamaños de entre 4 y 5kg o más grandes de entre 10 y 15kg. Una vez prensado, se baña en salmuera (agua saturada en sal), se deja infiltrar la sal y secar ligeramente el queso antes de aplicarle una capa de parafina. Esta cera porosa evita que el queso se enmohezca y que se seque demasiado rápido. Es esta técnica especial de maduración que da al gouda su textura distintiva. La ventaja del gouda de vaca joven (3 a 4 semanas) es que ofrece una excelente base para acompañar otros sabores ya que su textura es elástica y su sabor relativamente neutro. Veldhuyzen Kaas es precursor en la elaboración de Goudas con sabores con el invento por ejemplo del Gouda de Pesto verde o rojo que tienen éxito en la Península Ibérica.

ZONA: Randstad



Randstad

Veldhuyzen está ubicado al centro de la gran región de Randstad, también llamada el corazón verde de Holanda. Esta a igual distancia de las ciudades de Amsterdam, Rotterdam, Utrecht y La Haya. Domina allí un clima oceánico caracterizado por temperaturas suaves y precipitaciones abundantes, inviernos suaves y veranos frescos. Es una zona protegida por las políticas del gobierno que impide construcciones masivas y altas lo que permite a la agricultura seguir teniendo una gran importancia en la región.



MARIDAJE

Condimentos: Al tener ya sabores pronunciados y tan diferentes es complicado aconsejar un condimento en particular.

Vino: Un vino blanco dulce o un vino tinto joven y suave.

Cerveza: Cervezas rubias tipo cerveza clásica Pilsen.

Pan: Pan de campaña, pan de nueces, derretido encima de pan tostado.



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



La razón por la cual el Gouda presenta una corteza de parafina es en un primer tiempo histórica para poder exportar el queso, darle una vida útil máxima y proteger los quesos de las bacterias cuando viajaban por barco por ejemplo. Hoy en día, la parafina se aplica más para dar una textura cremosa, un sabor láctico y aromas menos pronunciados. Es uno de los quesos que mejor y más tiempo se conserva. Como siempre por razones estéticas privilegiar el envase en film más que al vacío sobre todo cuando esta tierno. Es un queso que se puede cortar en lonchas finas para poner en hamburguesas por ejemplo porque funde muy bien. Aconsejamos reservar siempre en el mostrador un sitio o dos para los goudas e ir alternando los sabores cada dos meses por ejemplo para dar color, alegría al mostrador.

HISTORIA DE VELDHIJZEN



Sr. Cornelius Veldhuyzen fundo la empresa en el 1884. Empezó ofreciendo transporte a los productores de la zona. Luego monto su primer almacén donde maduraba y vendía los goudas en la región. En 1915 se exportaron los primeros quesos a Alemania y Bélgica. Hoy en día la empresa sigue siendo familiar. Veldhuyzen no apostó por comerciar grandes cantidades de Gouda por lo cual sigue siendo una empresa relativamente pequeña pero invierte mucho en la creaciones de nuevos quesos. Partiendo de la base del Gouda añaden por ejemplo en la leche antes de cuajarla, Pesto verde, beicon ahumado, hierbas de montaña, wasabi etc... El resultado es una gama de gouda que dan mucho juego para la cocina, las tablas de queso, las tapas etc... Innovaciones que exportan ahora a más de 50 países y que no dejan de sorprender a los consumidores.

RECETA: Ensalada Sushi con pepino, mango y Gouda Wasabi



- 80 g de arroz integral
- 170 ml de agua
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 y 1/2 cucharadas de vinagre de arroz o manzana
- 1 pizca de sal
- 50 g de pepino y 50 g de mango limpio
- 50 g de queso Gouda Wasabi
- 6 colas de langostino cocidas y peladas
- Salsa de soja y aceite de sésamo tostado
- 2 cucharadas de alga nori en copos
- 1/2 cucharada de semillas de sésamo negro

Colocar el arroz con el agua, a temperatura ambiente, en una cazuela y cocinarlo con tapa a fuego bajo durante aproximadamente unos 40-45 minutos, hasta que se consuma toda el agua. Calentar ligeramente el vinagre con el azúcar y la sal y remover hasta que se disuelva. En caliente, mezclar el arroz con la mezcla de vinagre y remover bien. Enfriar y reservar.

Pelar el pepino y el mango, y cortarlos en dados pequeños. Cortar el queso también en dados y trocear los langostinos. Mezclar en un bol el pepino, el mango, el queso Gouda Wasabi, los langostinos y condimentar con unas gotas de salsa de soja y aceite de sésamo. Colocar una base de arroz integral en el centro del plato, encima una capa de copos de alga nori y, sobre esta, la mezcla de pepino, mango, Gouda Wasabi y langostinos. Acabar con las semillas de sésamo por encima.

RECETA: Ensalada de Quinoa, brotes, col roja y Gouda Alpine

- 200g de Quinoa
- 80gr de Brotes
- 50gr de Col Roja
- 100gr de gouda Alpine
- Aceite de Oliva
- Vinagre
- Mostaza
- Sal y Pimienta

Hervir agua y cocer la quinoa. Dejar enfriar y presentar en un plato con la ensalada, la col roja cortada fina y el gouda Alpine cortado a dados pequeños. Para la vinagreta mezclar Aceite de oliva, vinagre, limón, mostaza y sal y pimienta.



RECETA: Bocado Pan de cereales, jamón serrano y Gouda Pesto Verde



- 1 pan de cereales
- 50gr gouda Pesto verde
- Ensalada y zanahoria rallada
- 50gr de jamón serrano y aceite de oliva y tomate

Cortar el pan en dos, añadir tomate y aceite al gusto, ensalada y zanahori rallada, jamón serrano y dados de Gouda verde. Pasar al horno o al grill durante 8 minutos hasta que el queso este fundido.