



Roucoupons BIO 125gr
Ref: 4072



L'Ortolan BIO 125gr
Ref: 4073



Roucoupons Tradición 110gr
Ref: 4075

El Roucoupons y el L'Ortolan BIO son dos quesos franceses de la zona del Franco Condado (misma zona que el Comté y el Morbier) creados en 1987 por la quesería Milleret. El Roucoupons, es un queso de leche pasteurizada de vaca que requiere 2 semanas de maduración en bodega fría y húmeda acompañado de lavados delicados y regulares para el desarrollo de su corteza natural anaranjada. Esta coloración proviene, como en el caso del Munster, de una bacteria llamada "fermento del rojo" o "Brevibacterium linens". Es un queso cremoso, de textura fina pero firme con cierta tipicidad de aroma sin llegar nunca a tener un sabor fuerte. La versión Bio es idéntica pero elaborada con leche ecológica proveniente del gran este de Francia. L'Ortolan Bio se diferencia del Roucoupons Bio por su sabor más suave y láctico, una textura más untuosa y por su tipo de corteza. Se trata de un moho blanco natural que caracteriza los quesos de corteza natural enmohecida. Son dos creaciones muy acertadas a nivel de presentación, sabor y precio que encajan al gusto de un amplio público. A notar que ningún queso de la quesería Milleret contiene cuajo animal por lo que son aptos para los vegetarianos.

ZONA: Jura



Jura

El macizo del Jura es una pequeña cadena montañosa cuyo punto más alto alcanza los 1.720 metros (Crêt de la Neige). El clima es muy húmedo. Limita al sur con la cuenca del Ródano y al norte lo limita el Rin y sirve de divisoria de aguas entre ambos ríos. El nombre "Jura" deriva de la raíz celta "jor" que fue latinizada como "juria", lo que significa bosque (así, "Jura" es montañas boscosas). Una de las principales actividades económicas de la región es la ganadería, al utilizar los ganaderos sus prados como tierra de pastoreo.



MARIDAJE

Condimentos: frutas confitadas, frutos secos, trufa, hierbas frescas.
Vino: Vino blanco semi dulce o seco y vino tinto suave tipo Borgoña.
Cerveza: Cerveza clásica tipo Pilsen, cervezas blancas o de trigo.
Pan: Todo tipo de pan especialmente con semillas y panes crujientes



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



Los quesos Roucoupons y L'Ortolan vienen presentados en formato pequeño de entre 110gr y 125gr por lo cual no hay problemática de corte. A nivel de conservación hay que respetar por supuesto la cadena de frío. En cuanto a presentación si se colocan en un mural de frío de canto para que se vea mejor el queso, es aconsejable que se gire regularmente la pieza para que no se deforme. Igualmente cuando esta presentado tumbado es importante girar cada 3 o 4 días el queso (durante la noche por ejemplo). Al ser cremosos contienen mucha agua y la humedad tiende a concentrarse en la parte baja del queso dejando la parte alta más seca y deformado el queso. Si se gira de vez en cuando la humedad se queda más homogénea en el queso.

HISTORIA DE MILLERET



Henri Milleret creó la quesería en el 1921 en la capilla de l'Effond a la salida del pueblo de Charcenne, en el departamento del "Alto Saona" (Franco Condado). Hoy en día la quesería todavía está implantada en el mismo pueblo y sigue siendo 100% familiar. Cuentan ahora con la colaboración exclusiva de 250 productores de leche de la región y con una plantilla de 130 empleados de los cuales 100 trabajan en producción. El éxito de la quesería Milleret se debe entre otras cosas a su atrevimiento al momento de inventar nuevos quesos, a sus inversiones importantes a nivel de producción para poder ofrecer precios justos y sobre todo a sus valores de origen. Toda la leche se recoge en un radio de 25km de la quesería, todos los fermentos se fabrican allí y no se usa para la elaboración del queso ningún colorante, conservante, ni aromas artificiales.

RECETA: Fondue de Roucoulons y frutos secos



- 1 Queso Roucoulons
- 25gr de piñones
- 25gr de nueces
- 50gr de albaricoques secos
- 25gr de pistachos
- 2 manzanas
- picos o regañías

En una sartén saltear brevemente los piñones, los pistachos y las nueces. Cortar los albaricoques secos en dados pequeños. Colocar el Roucoulons en una tarrina apta para el horno. Repartir los frutos secos encima del Roucoulons y hornearlo 15min a 150°C. Cortar la manzana a tiras y presentar el queso con los palillos de manzana y los picos.

RECETA: Patatas rellenas de L'Ortolan Bio

- 2 L'Ortolan Bio
- 6 Grandes patatas
- 30gr de mantequilla
- 5cl de vino blanco
- 1 ramo de cebollino

Hervir las patatas con la piel y dejarlas enfriarse. Cortar los "L'Ortolan BIO" en dados y picar el cebollino. Pelar las patatas, cortarlas a 3/4 y vaciarlas con una cuchara. En un bol mezclar la pulpa de patata con el queso, el cebollino el vino y la mantequilla. Colocar la mezcla obtenida dentro de las patatas huecas. Pasar unos minutos al grill del horno.



RECETA: Verrines de Roucoulons exótico

- 1 Queso Roucoulons
- 10cl de leche de coco
- 1 cucharada de curry
- 3 pechugas de pollo
- 1 piña pequeña

Cortar el pollo en tiras y cocerlas con aceite de oliva. Colocarlas en las verrines. Licuar el Roucoulons junto con la leche de coco y el curry. Verterlo encima del pollo. Cortar la piña en dados pequeños y colocarlos por encima. Decorar con un poco de cilantro o perejil.

