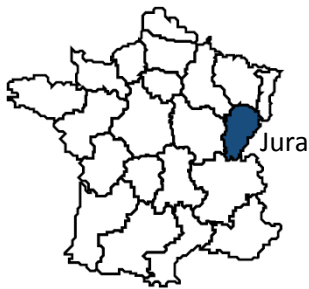


Ref: 4253: Emmental
Grand Cru
leche cruda
Maduración: 12 meses
Peso: 4Kg



El Emmental francés Grand Cru Label Rouge es un queso de leche cruda de vaca que pesa entre 75kg y 80kg. Esta selección específica de Emmental producida en el centro, este de Francia beneficia de una IGP desde 1996 (Indicación geográfica protegida) y del sello de calidad "Label Rouge" desde el año 1979. Este sello, creado por el Esta francés, garantiza al consumidor que, gracias a su proceso de fabricación, un producto alimenticio ofrece una calidad gustativa superior a otro producto similar. La obtención del "label Rouge" no es definitivo y se puede perder si el productor no ofrece una calidad constante. A la diferencia de muchos otros Emmental, este se produce con leche cruda, proveniente de ganados alimentados de manera natural. Es decir pastos al aire libre en primavera y verano, y alimentación con hierba y heno seco recogidos de estos mismos pastos, sin ensilaje. Este último, consiste en botas de paja envasadas en film plástico que produce una fermentación. Al consumir esta paja los animales producen más leche, de menor calidad y tiende a bajar la calidad y esperanza de vida de los animales. El Emmental Grand Cru Label Rouge es un queso de pasta prensada y cocida que ofrece una maduración mínima de 3 meses. En el 2015 científicos suizos descubrieron por fin el origen de los agujeros en el queso. Proviene de mini partículas de paja de filtran en la leche al momento del ordeño. Estas partículas fermentan cuando se madura el queso y produce gases que forman los famosos agujeros. Cuando de ordeñaba a mano con un cubo, solían salir muchos más agujeros en el Emmental.

ZONA: 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 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. La otra zona de producción del Emmental Grand Cru es la región "Rhône-Alpes" más al sur del Jura. Se caracteriza por una topografía más montañosa, con lluvias abundantes que favorece el desarrollo de actividades de ganadería.



MARIDAJE

Condimentos: membrillo, mermelada de higos, Chutney's, pepinillos .
Vino: Vino blanco o tinto de mesa, vino verde.
Cerveza: Cervezas Pils clásicas
Pan: Baguette, pan con cereales, pan de pasas .



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



El éxito del Emmental en general tiene varias explicaciones. La primera y más obvia es su formato. Es uno de los quesos más grandes que existe en el mundo y presentado en rueda entera o cortada a la mitad, llama mucho la atención. A eso hay que añadirle el atractivo del color amarillento de su pasta agujereada que entra por los ojos. Es la razón por la cual hay que evitar siempre de envasar este queso al vacío. Tiene por efecto de cerrar los ojos y si se quedan mucho tiempo al vacío empieza a fermentar a ponerse picante, a sudar incluso si no se conserva con suficiente frío y a cambiar la textura del queso. Hay que usar film transparente y cambiarlo o rallar el queso para usar derretido por ejemplo. Las últimas razones de su éxito son su sabor afrutado, dulzón que agrada a un amplio público y su precio relativamente económico.

HISTORIA DE ERMITAGE



Ermitage es una cooperativa que pertenece a sus agricultores. Se fundó en el 1931, en el pueblo de Bulgneville, en el departamento de los Vosges y reunía entonces a 211 productores de leche de vaca. Hoy en día más de 1000 productores siguen siendo los únicos accionistas de la cooperativa. A parte del Munster, la cooperativa de l'Ermitage ha ido creciendo con la producción y la maduración de quesos como la Raclette, el Morbier o el Emmental. Hay que saber que esta denominación de Emmental Grand Cru Label Rouge solo representa un 4% de la producción total de Emmental en Francia. Los agricultores cooperados de Ermitage provenientes de la zona del Juran producen este Emmental bajo la marca "Montagnon".

RECETA: Calamares Rellenos de Emmental y Cebolla al Vino Blanco

400 g de calamares y 120 g de cebolla pelada
Aceite de oliva y 40 g de zanahoria rallada
1 cucharadita de tomillo fresco
1 cucharada de perejil fresco picado
60 g de queso Emmental y Sal y pimienta
60 ml de vino blanco y 2 dientes de ajo pelados
300 g de tomate fresco rallado y 1 cucharada de azúcar moreno



Limpia el calamar y reserva los tentáculos y las 'alas'. Corta la cebolla en juliana y cocina con aceite de oliva a fuego medio, removiendo durante 15 minutos hasta caramelizar. Pica los tentáculos y las 'alas', y agrégalos a la cebolla junto con un chorrito de aceite, sube el fuego y saltea durante un par de minutos. Agrega la zanahoria y las hierbas picadas, baja el fuego y cocina durante 10 minutos removiendo de vez en cuando. Enfriar el relleno, mezclar dentro el queso Emmental rallado y condimentar con sal y pimienta. Para la salsa, cortar el ajo en láminas homogéneas y dorar suavemente en el aceite de oliva. Cuando el ajo tome color madera clara agregar el tomate rallado y cocinar hasta reducir a la mitad. Condimentar con sal y pimienta. Rellenar los calamares y asegurarlos con un palillo. Dorar los calamares rellenos en una cazuela con aceite de oliva por ambos lados, agregar el vino y evaporar a la mitad. Agregar la salsa de tomate y el azúcar, y cocinar con tapa a fuego mínimo durante 10 minutos.

RECETA: Fondue du Jura Emmental Grand Cru

200gr de Emmental Grand Cru
100gr de Comte AOP
100gr de Morbier/Raclette/Beaufort según gusto
2 vasos de Vino blanco seco
Nuez de moscada y un ajo
1 cucharra de Kirsch
1 cucharra de Maizena
Pan de ayer cortado a dados



En un aparto de Fondue calentar el vino blanco con 2 dientes de ajo. Adjuntar poco a poco la mezcla de los 3 quesos cortados a dados. Disolver la maizena en el Kirsch y añadirlo a la fondue. No para de remover. Añadir la nuez de moscada a gusto. Una vez obtenida una masa homogénea, ni demasiado líquida, ni demasiado compacta consumir mojando el pan en la mezcla. Se calcula de media entre 200 y 250gr de queso por persona.

RECETA: Fingers de Emmental Grand Cru a la mexicana

200gr de Emmental Grand Cru label Rouge
100gr de Nachos picantes
Salsa guacamole/ barbacoa
1 huevo

Corta el Emmental a tiras de 1 cm de ancho. Machacar con un pilón los nachos que queden bien picados. Mojar el queso con el huevo batido y empanarlo con los nachos. freír y consumir con la salsa de su elección.

