









- | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
|  Ref: 3716 Cabra Mini con Arándanos 80GX6 unidades |  Ref: 3717 Cabra Mini con Papaya 80GX6 unidades |  Ref: 3717 Cabra Mini con Piña 80GX6 unidades |  Ref: 3069 Cabra Mini con Arándanos 80G |  Ref: 3070 Cabra Mini con Papaya 80G |  Ref: 3071 Cabra Mini con pasas 80G |
|--|--|--|--|---|--|



El queso de cabra mini es una creación de la quesería Soreda ubicada en la región de la Dordogne, al este de Burdeos. Es un queso de leche pasteurizada de cabra y de coagulación láctica. Significa que se usa una gran cantidad de fermentos lácticos para coagular la leche y muy poco cuajo (una gota por cada litro de leche). En consecuencia la leche tarda largas horas en solidificarse, como en la elaboración del yogur, y al momento de moldear el queso se retiene más agua. Este tipo de elaboración da al queso su textura típica parecida al rulo de cabra pero más húmeda y fresca y con un toque de acidez todavía más presente. Una vez la cuajada está escurrida, se sala muy ligeramente para potenciar el sabor y proteger este queso frágil del desarrollo de micro-organismos. Se moldea y se añade manualmente la fruta confitada a estas "magdalenas" como gustan llamarlas algunos consumidores. Su éxito proviene de la proporción perfecta entre el queso de cabra fresco, su punto de acidez, su textura cremosa, que representa los dos tercios del producto, y la fruta confitada dulce que los recubre como la papaya, los arándanos o la piña.

ZONA: Dordoña



Dordoña

La Dordoña es un departamento francés ubicado al suroeste del país a la altura de la ciudad de Burdeos. Es una zona bastante rural cuyas dos ciudades principales son Périgeux y Bergerac. Esta reconocida a nivel gastronómico por la elaboración de Foie-gras, de vino y de trufa. Ofrece una tipología relativamente plana ya que la altitud máxima no supera los 450 metros y en consecuencia está particularmente adaptada al cultivo y la ganadería bovina, caprina y aviar. La región destaca también por sus numerosos castillos (se construyeron más de 1000 a lo largo de la historia) y sus pueblos rústicos, muchos de los cuales figuran en buena posición en la lista oficial de los "pueblos más bonitos de Francia".



MARIDAJE

Condimentos: No hace falta porque ya está cubierto de fruta el queso....

Vino: Vino blanco dulce o vino licoroso

Cerveza: Cervezas Belgas dulces

Pan: Pan de viena



CONSEJOS DE CONSERVACIÓN



Existen dos presentaciones para este queso. Una en bandeja de 6 envasados en atmosfera protegida y otra con envases individuales conservados también en atmosfera protegida. Este queso tiene una vida útil de un poco más de un mes gracias a su envase y a la adjunción de sorbato potásico que frena la aparición de mohos. Si el queso se vende en libre servicio el formato individual es recomendable sin embargo para la venta en el mostrador o para restauración por ejemplo, es mejor elegir la bandeja de 6 unidades. Al abrir la bandeja se puede envasar cada queso en film transparente. Este queso es ideal para tabla de quesos ya que da color y al ser suave y dulce aporta variedad a la tabla.

HISTORIA DE LA QUESERÍA SOREDA



La quesería Soreda se creó en 1974 con un rebaño pequeño de 50 cabras. Desafortunadamente 5 años más tarde un incendio destruyó toda la quesería y el rebaño. Es cuando Soreda deja la actividad de producción de leche para concentrarse solo en la elaboración. La dificultad de abastecerse con leche de cabra en la zona, obliga a la quesería a empezar a producir quesos frescos más pequeños, con formas originales y con especias. Año tras año Soreda crece aunque la mitad de sus ventas se concentra entre noviembre y diciembre. Hoy en día la quesería, dirigida por el Señor Carere cuenta con 10 empleados.

RECETA: ROLLITOS CRUJIENTES DE PLÁTANO Y QUESO DE CABRA CON PAPAYA

50 g de queso Cabra Papaya
120 g de plátanos pelados
10 g de mantequilla derretida
15 g de azúcar moreno
25 ml de zumo de naranja
2 hojas de masa brick

Para la salsa de naranja :
1/2 cucharadita de café de maicena
50 ml de zumo de naranja



Cortar los plátanos pelados en rodajas finas. Mezclar el plátano con la mantequilla derretida, el azúcar moreno y el zumo de naranja, y colocarlo en una bandeja de horno antiadherente. Cocinar en el horno precalentado a 180° durante 20 minutos. Triturar en caliente con túrmix hasta obtener una crema y enfriar.

Para la salsa de naranja, disolver la maicena en el zumo frío y calentar removiendo hasta espesar. Cortar las hojas de brick en 4 trozos. Colocar la crema de plátano con una manga pastelera sobre los trozos de masa brick.

Trocear el queso Cabra Papaya, colocarlo encima de la crema y envolver con la masa, cerrando los extremos para que no salga el relleno.

Cocinar en el horno precalentado a 200° C durante 10 minutos o hasta dorar. Servir tibio con la salsa fría.

RECETA: ENSALADA CON MINI CABRA ARÁNDANOS

1 Mini Cabra Arándanos (80G)
1 lechuga
1 pepino
2 tomates raf
Frutos secos y Aceite de oliva
vinagre y mostaza

Lavar y cortar la ensalada, el pepino y los tomates. Para la vinagrera mezclar según gusto el aceite de oliva, el vinagre y unas cucharas de mostaza más sal y pimienta. Alinear con las verduras. Romper el queso a migas y esparcirlo encima de la ensalada.



RECETA: MINI CABRA PAPAYA CON FRUTA FRESCA

1 Mini Cabra Papaya (80G)
Piña Fresca
Uvas
Canela

Partir el mini cabra papaya por la mitad (transversalmente) para poder preparar dos platos de postre. Cortar la piña en rodajas finas. Poner estas rodajas alrededor del mini cabra papaya. Cortar las uvas por la mitad y repartirlas por el plato. Acabar espolvoreando la canela por todo el plato para darle el toque final. Un postre colorido, fresco y riquísimo!

