



SUGERENCIAS

QUESOS



MARIDAJES

PARA LOS AMANTES DEL BUEN COMER



Sabores que hacen bien

Te invitamos a descubrir el origen y las principales características de nuestros quesos duros y semiduros con una pequeña guía de maridajes y sugerencias.



Sabores que hacen bien



Sabores que hacen bien

Queso fontina



El Fontina es un queso de color amarillento uniforme, fabricado con leche entera de vaca, de pasta compacta y firme que, al mismo tiempo, es más elástico que otros de la familia de los semi duros. Presenta algunos ojos bien diseminados y pequeñas exfolias. Desde 1955 tiene Denominación de Origen Controlada en Italia. Está considerado como uno de los seis mejores quesos del mundo.

ORIGEN

Originario del norte de Italia, sus primeros pasos deben buscarse en el queso del mismo nombre que se elaboraba en el Valle de Aosta. La primera mención data de 1480, pudiéndose reconocer en un fresco del castillo de Issogne entre otros productos valdostanos. En 1717 aparece la primera mención específica de la palabra "fontina" en el registro de gastos del Ospizio del Gran San Bernardo. Son varias las hipótesis en torno al nombre de este queso. Algunos lo atribuyen a la zona montañosa de Fontin en la comuna de Quart.



TEXTURA, SABOR & AROMA

Posee una textura suave, delicada y aterciopelada. Su sabor es dulce y láctico acentuado, con leves toques amargos. Su aroma es agradable y suavemente láctico.

Perfecto para la mesa

Se recomienda degustarse junto a algunos tintos de buen cuerpo, como Malbec, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Como es un producto bastante tierno, se consume principalmente como queso de mesa o junto a embutidos en las clásicas picadas. Se opta por el Fontina para la elaboración de salsas o para fundir sobre pastas. Es otro de los quesos que se eligen para preparar la fondue. También se utiliza para el postre, acompañando a dulces y frutas.





Sabores que hacen bien

Queso GOUDA



El Gouda es un queso holandés de color amarillento que se elabora a partir de leche de vaca pasteurizada. Su pasta es compacta y de consistencia elástica, y en su interior posee ojos de forma más o menos redonda, distribuidos regular e irregularmente, cuyo tamaño es variable. Para consumirse, necesita 60 días de maduración a temperaturas de 14° a 16° C con 85% de humedad.

ORIGEN

La ciudad holandesa de Gouda, ubicada en la región meridional de dicho país, da su nombre a este queso. Sin embargo, esta ciudad no tiene la reputación de producir los mejores quesos de este tipo en Holanda, ya que los más famosos y requeridos por su excelente calidad se elaboran en la región septentrional. El término "Gouda de Holanda Septentrional" está registrado en Estados Unidos como una denominación de origen protegida. La denominación "Gouda" no se encuentra registrada y se considera un genérico que no se limita a los quesos producidos en Holanda.



TEXTURA, SABOR & AROMA

De sabor algo dulce y de aroma suave, el Gouda presenta una pasta de textura firme que puede cortarse con facilidad. Se distingue un sabor a castaña pilonga y a frutos secos sobre un particular fondo lácteo.

El preferido de la cerveza negra

Debido a su particular sabor y aroma, el Gouda es el compañero perfecto de las cervezas negras. Asimismo, los amantes del vino podrán acompañarlo con vinos tintos no demasiado dominantes. Puede servirse con frutas frescas de estación como manzanas, peras, uvas, cerezas e higos. También con frutas secas como almendras, nueces, damascos, higos, dátiles y ciruelas.





Sabores que hacen bien

Queso Pategrás



El Pategrás (“pasta grasa”) es un queso de color amarillento uniforme, de pasta semi-dura, semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada. Su consistencia es elástica y posee ojos bien diseminados. Actualmente, el Pategrás Argentino es el queso de pasta semidura más popular del país. Necesita aproximadamente un mes para desarrollar todas sus características

ORIGEN

Originario del norte de Italia, sus primeros pasos deben buscarse en antiguos productos de características similares en Francia e Italia (su verdadero origen se disputa entre estos dos países europeos). Sin embargo, ha sufrido numerosos cambios que con el transcurrir de los años lo han convertido en una elaboración típica argentina.

Específicamente, se lo considera una variación local del Edam y el Gouda.



TEXTURA, SABOR & AROMA

Su sabor es dulce y con toques lácticos; su aroma es suave y bien desarrollado, limpio y agradable. Luce una pasta de textura firme y compacta.

Infaltable en las picadas

Puede ser acompañado con cervezas rubias amargas y con vinos tintos como el Malbec, el Surah y el Pinot Noir. Un vermouth también es una excelente elección para degustarlo. No puede faltar en las picadas, junto a un buen salame de campo y cerezas al marraschino. Se combina perfectamente con pimienta negra y sésamo tostado.





Sabores que hacen bien

Queso GRUYERITO



Es un queso de mediana humedad o pasta semidura, graso, de masa cocida y elaborado con leche entera.

El Gruyerito es una variante del Gruyere argentino y se comercializa en hormas más pequeñas. Además, posee un tiempo de maduración distinto.

ORIGEN

Tiene sus orígenes en Gruyère, comarca del cantón de Fribourg, Suiza, donde se elabora desde hace siglos. Existe un registro que data de 1115 donde se explica que los granjeros de la zona entregaban una determinada cantidad de Gruyère como diezmo a los monjes de la abadía de Rougement. Introducido por los inmigrantes suizos y franceses, se elabora en nuestro país bajo la denominación de Gruyerito



TEXTURA, SABOR & AROMA

Su textura es elástica y firme, con presencia de ojos medianos y grandes. Tiene un sabor ligeramente dulce y algo picante. Su aroma es láctico y suavemente picante.

Fundido o gratinado

Suele consumirse con vinos blancos, semidulces o tintos que sean ligeros. También se recomienda un buen Malbec. Si bien es muy recomendable para las picadas, en la cocina puede utilizarse rallado, fundido o gratinado sobre distintos platos.





Sabores que hacen bien

Queso REGGIANITO



El Reggianito es un queso argentino semigraso, duro, compacto y consistente, de baja humedad y color blanco amarillento que se elabora con leche de vaca. Su estructura quebradiza y su grana fina lo convierten en el mejor producto para rallar. Su proceso de maduración es el más largo de todos los queso sudamericanos: la masa es cocida, moldeada, prensada, salada y dejada curar durante seis a ocho meses.

ORIGEN

Es un producto típico argentino, pero sus antecedentes pueden rastrearse en los quesos duros italianos Parmigiano Reggiano y Grana Padano. La elaboración del Reggianito es una adaptación de aquella receta italiana, que fue incorporada al país por los inmigrantes.

TEXTURA, SABOR & AROMA

Su textura es compacta, quebradiza y granulosa. Su sabor es dulce y ligeramente salado, mientras que su aroma es intenso y bien desarrollado, suave y agradable.

El más conocido para rallar

Sabe mejor junto a un Cabernet Sauvignon, quizás la mejor elección, pero también puede optarse por Merlot o Malbec. Es el queso especial para rallar y condimentar pastas y ensaladas. Además, puede optarse por el Reggianito para gratinados y rellenos de pastas. Puede transformar un plato de pastas en un manjar.





Sabores que hacen bien

Queso pepato



El Pepato es un queso de baja humedad, de grano similar al sardo, con sabor picante intenso por la incorporación de pimienta blanca molida y pimienta negra en granos, elaborado con leche entera o parcialmente descremada. No presenta ojos. En el mercado también se lo puede encontrar ligeramente ahumado y con otro nombre, Canestrato Argentino, siempre y cuando su corteza simule la trama de un canasto.

ORIGEN

Si bien está difundido por todo el mundo, su origen se rastrea en Sicilia, Italia. En italiano su nombre significa “con pimienta”. Se trata de una variante del Sardo, ya que se elabora bajo la misma receta y con las mismas materas primas, salvo por la incorporación de granos de pimienta en la masa.



TEXTURA, SABOR & AROMA

Posee una textura grasa y su sabor es intenso, acentuado por los granos de pimienta unidos a la pasta. Esto lo da un aroma pronunciado y persistente.

Pastas y pizzas lo quieren rallado

Puede acompañarse con vinos tintos Malbec y Cabernet Sauvignon o blancos del tipo Chenin o Riesling. En cocina, se usa frecuentemente en las tablas de queso o acompañado solamente con un buen pan. También se lo ralla para aplicar sobre pastas o pizzas. Es ideal para provoletas.





Sabores que hacen bien

Queso

SARDO



El Sardo es un queso de baja humedad, de pasta compacta, consistente, quebradiza y granulosa, semigraso a graso, elaborado con leche entera o parcialmente descremada. Posee grana mediana de color blanco amarillento. Es uno de los quesos de pasta dura más populares.

ORIGEN

Inmigrantes provenientes de la isla de Cerdeña (Sardegna, Italia) introdujeron en nuestro país la tradición quesera de su región. Los quesos más conocidos de esa isla son el Fiore Sardo y el Pecorino Sardo, ambos elaborados con leche de oveja. La receta del Sardo argentino es una adaptación de la utilizada en aquella isla de Italia. El nombre Sardo Argentino expresa la unión entre la región de origen de estos inmigrantes y el país que los recibió.



TEXTURA, SABOR & AROMA

Presenta una textura quebradiza, con grana fina y uniforme. Su sabor fuerte y levemente salado y picante lo distingue de otras variedades de quesos duros. Su aroma es agradable, algo picante y bien desarrollado.

Un condimento perfecto para las pastas

Vinos de buen cuerpo son la elección adecuada. Si se opta por vino blanco, un Chardonnay bien frío es la mejor idea. En cambio, si se prefiere tinto, Malbec, Cabernet o Syrah son las opciones a tener en cuenta.

Se recomienda como queso de mesa y para rallar. El Sardo es un excelente condimento para pastas, arroz, sopas y acompañamientos de pescados.





Sabores que hacen bien

Queso PROVOLONE



Está elaborado con leche vacuna con un 40% de materia grasa. Su pasta es compacta y quebradiza y su corteza es artificial: se ahuman y se pasan por parafina o por aceite. En el mercado es común encontrarlo como Provolone Parrillero o Provoleta Parrillera, el cual se presenta entero o cortado en tajadas. Desarrolla un sabor muy particular y picante con el paso del tiempo; es reconocido por su particular forma de pera.

ORIGEN

Su origen puede rastrearse en el sur de Italia. Sin embargo, el norte es la zona de mayor producción. El término “Provolone”, traducido como “Provola grande”, apareció a finales del siglo XIX cuando comenzó su producción en el norte de Italia y el queso adoptó su actual tamaño. La denominación de origen protegida a nivel europeo es Provolone Valpadana; Italia no ha solicitado la protección del nombre “Provolone”. Los italianos le dan muchos otros nombres según su forma y tamaño.



TEXTURA, SABOR & AROMA

Su textura es compacta y quebradiza, pero un poco más elástica que los demás quesos duros. Presenta un sabor láctico y picante, y un aroma suave y agradable.

A la parrilla, con pimienta y aceite de oliva

Para disfrutar su sabor pleno necesita un vino de buen carácter como Malbec y Syrah. También puede acompañarse con un Tempranillo. Puede tomarse como queso de mesa o rallado cuando está muy seco. Es maravilloso en picadas, con pimientos, tomates, carnes y aceitunas. Imperdible a la parrilla, con pimienta y un toque de aceite de oliva.





Sabores que hacen bien

Queso azul



El queso azul es un clásico francés. Se trata de un producto de pasta cremosa y muy suave que posee vetas de color verde azulado. Azul es una clasificación general de los quesos de leche de vaca, oveja y cabra que son producto de la acción de mohos que producen pigmentos de ese color y le dan un sabor y aroma muy fuerte. Algunos, como el Roquefort, poseen denominación de origen protegida.

ORIGEN

Se trata de un clásico queso elaborado en Francia con leche coagulada de oveja procedente de la región de Causses del Aveyron. Se cree que los primeros quesos de este tipo, almacenados en viejos sótanos y depósitos, sufrieron una contaminación accidental de esporas de mohos que flotaban en el aire. La leyenda cuenta que un campesino olvidó un pedazo de requesón de leche de cabra en uno de estos lugares, encontrándolo una semana después con una textura diferente, un intenso color azul y un sabor diferente y cautivante. El queso Azul argentino procede del Roquefort francés, el queso azul más famoso del mundo. Fue introducido al país por los inmigrantes europeos. Actualmente, se busca que el moho crezca deliberadamente.



TEXTURA, SABOR & AROMA

Posee una textura muy suave, siendo un buen producto para untar. Su sabor es fuerte, algo picante y salado, al igual que su aroma intenso.

El favorito de los gourmets queseros

Para saborear un buen queso azul se recomiendan vinos tintos con cuerpo y fuertes. Sin embargo, también pueden escogerse vinos blancos jóvenes y secos, pero de potente cuerpo y buen grado alcohólico, incluso los espumosos frescos, con notas afrutadas. Los expertos optan por una adecuada botella de Late Harvest. Una excelente y sencilla idea es untarlo en pan crocante. Si se busca una opción más elaborada, puede utilizarse en salsas de carnes rojas o blancas.





Sabores que hacen bien

Queso COLONIA



El colonia es un queso de mediana humedad, graso, de pasta semi compacta, elaborado con leche entera o normatizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Su color es varía de blanco amarillento a amarillento y posee algunos ojos pequeños y bien diseminados. Sus características son similares al Fontina.

ORIGEN

Se trata de un producto típico de Uruguay que fue primariamente elaborado por inmigrantes suizos establecidos, desde 1861, en la ciudad que le dio su nombre. Es por ello que sus primeras recetas lo emparentaban con quesos de origen suizo como el Gruyere o el Emmenthal. Con el tiempo sus características fueron variando, convirtiéndose así en un queso distinto y con sabor particular y reconocible. En nuestro país, inmigrantes europeos trajeron la misma preparación y también continuaron con esta tradición suiza.



TEXTURA, SABOR & AROMA

Presenta una textura elástica, lisa y uniforme. Su sabor suave y dulce tiene tintes lácticos, al igual que su aroma.

Elegido por la fondue

El Colonia se lleva muy bien con vinos blancos suaves y también rosados. Los tintos livianos son otra buena elección para degustarlo. Con respecto a sus usos en la cocina, es utilizado como queso de tabla y de postre. Asimismo, es un buen producto para preparar sandwiches pero, por sobre todas las opciones, es uno de los recomendados para integrar la fondue de queso.





Sabores que hacen bien

 / LÁCTEOS VERÓNICA

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

0810 333 1212 hola@veronica.com.ar www.veronica.com.ar