

# Guía Profesional Quesos de Francia

Les fromages, a la española

El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consumir con moderación.



[www.quesosdefrancia.com](http://www.quesosdefrancia.com)





Introducción	4
Esquemas Elaboración	6
Elaboración	8
Los Ligeros	10
Los Intensos	12
Los Suaves	14
Los Afrutados	16
Los Quesos de Cabra	18
Los Azules	20
Los Frescos	22
Los Quesos Fundidos	24
Mapa de Las AOC (D.O.) y Quesos	26
Explicar qué es una AOC	27
Conservación	28
Corte	29
Degustación	30
Información Nutricional	32
Vocabulario	34
Platos y Cocina	35

# lo tienen todo para gustar



## De la leche al queso, el descubrimiento más apetecible

Hace ya mucho tiempo que el hombre se percató de que la leche dejada a la intemperie cuajaba de forma natural, y que la sustancia obtenida de esta forma, la cuajada, podía escurrirse y secarse. Fue todo un hallazgo ya que esta transformación natural constituye una forma simple y sabrosa de conservar la leche.

A lo largo de la historia se ha disfrutado con placer de los quesos. Así, los griegos aprendieron a facilitar el cuajado con jugo de la higuera; los romanos utilizaron el cuajo, enzima natural, proveniente del estómago de rumiantes no destetados; en la época de Carlomagno y hasta finales de la Edad Media, surgieron de forma progresiva la inmensidad de quesos que hoy en día hacen las delicias de los gourmets. Para asegurar su subsistencia, los monjes de la época hicieron uso de buena dosis de paciencia e ingenio.

La notoriedad de los quesos de Francia no podía ir sino en aumento y tras la revolución francesa se extendió más allá de las fronteras del país vecino. A finales del siglo XIX los fenómenos microbiológicos en la leche, descubiertos por Pasteur, permitieron comprender diferentes fenómenos descubiertos y utilizados de forma espontánea, dominarlos cada vez mejor y definir con certeza y de forma progresiva los criterios y condiciones para una calidad óptima sometida a los avatares del “savoir faire” y del azar. Se inicia así la historia del queso moderno, el que todos los hogares conocen y consumen hoy en día.

El queso francés se impone rápidamente como un producto de la tierra, a menudo fabricado en un área geográfica limitada y según métodos característicos.

De Alsacia a Normandía, de Bretaña a los Pirineos, de Provenza a Córcega: cada rincón de Francia reserva a los amantes de los quesos un delicioso descubrimiento de nuevos aromas y sabores exquisitos. Pero por encima de todo, lo que permite clasificar la amplia gama de quesos franceses en 8 familias es la leche (de vaca, de cabra o de oveja), los procedimientos de transformación y la textura de la pasta.

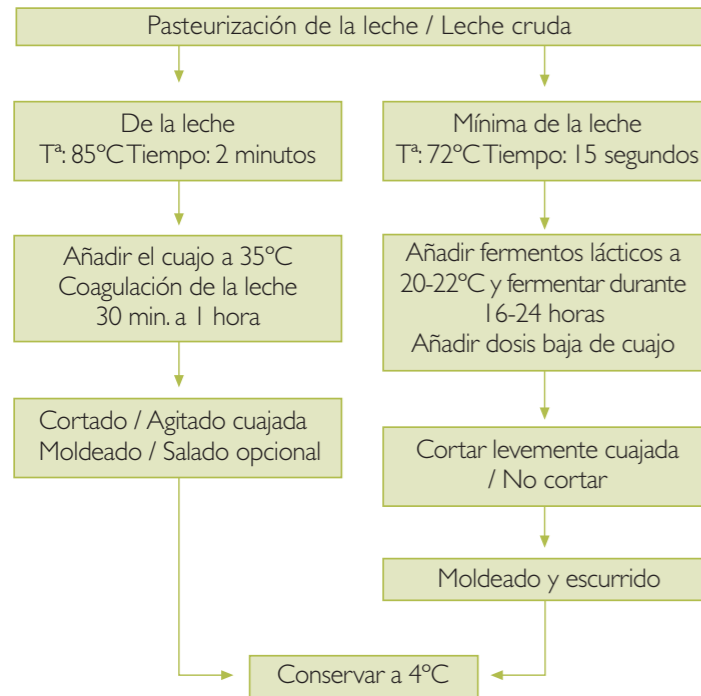
- **Ligeros**  
(pastas blandas de corteza enmohecida)
- **Intensos**  
(pastas blandas de corteza lavada)
- **Suaves** (pastas prensadas no cocidas)
- **Afrutados**  
(pastas prensadas cocidas)
- **Quesos de cabra**
- **Azules** (quesos de moho azul)
- **Frescos**
- **Fundidos**

Los códigos de colores corresponden a cada una de las familias de productos y les guiarán a lo largo de esta guía.

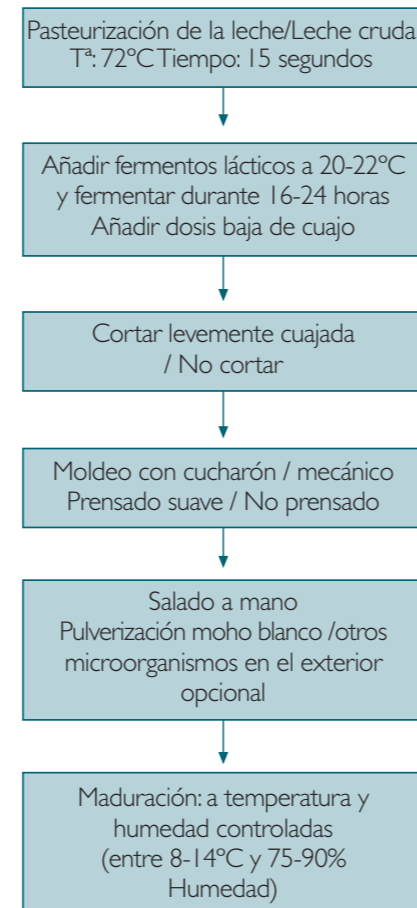
# La Elaboración del Queso

Elaborar queso requiere de unos conocimientos que el maestro quesero utiliza según el queso que quiere obtener, pues cada uno es resultado de grandes o pequeños detalles en su elaboración, pero que realizados con la intención de conseguir que el queso sea ese alimento que tanto nos va a gustar.

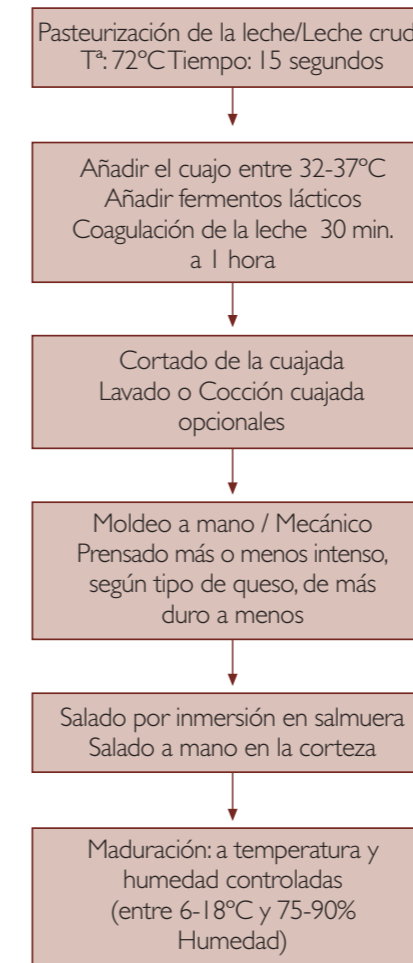
## Queso fresco / Queso fresco láctico



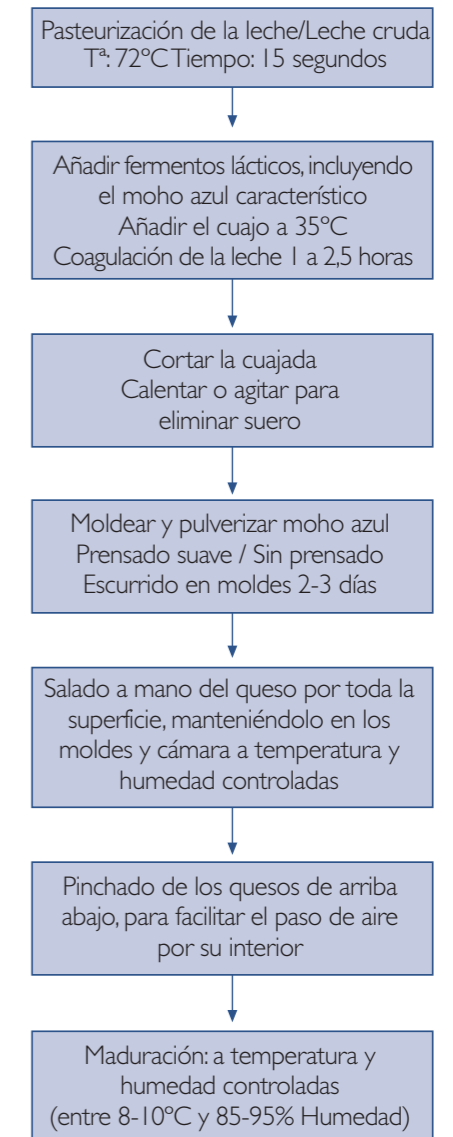
## Queso pasta blanda



## Queso pasta dura



## Queso azul



# La Elaboración del Queso



## La leche

El quesero debe decidir antes de empezar a trabajar la leche si va a pasteurizarla o mantenerla cruda. La pasteurización es un proceso que combina tiempo y temperatura y sirve para eliminar los microorganismos que pueda contener y obtener así una leche sin microorganismos patógenos. Pero no necesariamente la leche tiene que ser pasteurizada, puesto que si el rebaño que da la leche está saneado y limpio, el quesero puede transformar esa leche cruda. La decisión depende de cada quesero, y se basa en razones sanitarias, técnicas y muchas veces tradicionales, según el queso a elaborar:

## El cuajado

Consiste en coagular la leche ya sea con cuajo (coagulación enzimática), con fermentos lácteos (coagulación láctica), o con ambos (coagulación mixta). Con este proceso obtenemos la cuajada; es blanda con la coagulación láctica, dura con la coagulación enzimática, y semidura con la coagulación mixta. Cada quesero cuaja la leche para obtener la cuajada que le permitirá conseguir el queso a elaborar:

## Cortar, moldear, calentar, escurrir

Cuando la leche está cuajada al punto deseado, se coloca directamente en moldes (si es una cuajada láctica) o se corta (cuajada enzimática) para eliminar el suero. La cuajada láctica se escurre dentro del molde durante varias horas. La cuajada enzimática dependerá del tipo de queso. Los duros se moldean y prensan. Antes de pasar al molde para los duros de pasta cocida debe calentarse la cuajada –cortada muy pequeña- dentro del mismo suero, aún en la cuba quesera, para luego prensarlos intensamente.

Los quesos azules generalmente no se prensan y cuando se han sacado del molde son pinchados para abrir en su interior unos canales por donde circulará el aire que permitirá el crecimiento del moho azul

El molde determina la forma del queso, y puede ser perforado, con formas características y de materiales diversos (plástico, madera, metal...), de mayor o menor tamaño según el queso, y debe permitir el escurrido deseado y correcto prensado para el tipo de queso elaborado.

## El salado

La sal es parte fundamental de cualquier queso madurado, para ayudar en su conservación, desuerado, maduración y gusto. La sal se puede aplicar de maneras muy diferentes:

- **Salmuera:** cuando los quesos salen de la prensa pueden sumergirse en salmuera –agua con la cantidad adecuada de sal-, donde permanecerán el tiempo que les corresponde por tipo y tamaño de queso. Este proceso se aplica a los quesos duros.
- **A mano:** los quesos pueden salarse frotando todos los lados o bien aplicando la dosis adecuada de sal para facilitar su penetración. El salado puede durar varios días o semanas. Este tipo de salado se aplica a los quesos blandos, intensos y en algunos quesos de pasta cocida.

- En algunos quesos –como el Cantal- se sala la cuajada antes de pasar al molde y a la prensa. En otras ocasiones, se añade la cantidad de sal que corresponde al queso dentro de la leche antes de coagularla, especialmente en algunos quesos frescos –aunque estos, en conjunto, no suelen llevar sal-.

## La maduración

Se lleva a cabo en zonas especialmente acondicionadas para ello, donde la temperatura, la humedad y el aire sean los adecuados para cada tipo de queso. El queso evoluciona durante este tiempo -por la acción interior del cuajo usado en la coagulación de la leche, los fermentos añadidos y las reacciones propias de la maduración- de cuajada a queso

La duración de la maduración varía de algunos días a varios meses o años, según los quesos, período durante el cual son objeto de constantes cuidados (pulverización de moho, volteo, cepillado, lavado con salmuera...).

## El afinado

El afinado es el proceso de maduración realizado por el afinador. El afinador es una figura sumamente reconocida en la cultura quesera francesa y es aquella persona que, utilizando su gran experiencia, madura los quesos según su criterio, usando en sus cavas de maduración la temperatura y la humedad adecuadas, para lograr el queso deseado.

## Los controles

Sanitario y de calidad, empiezan en la propia granja -con la leche- y prosigue en la quesería -en todas las etapas del proceso de fabricación-. Son imprescindibles para conocer la calidad del producto y son principalmente analíticos -realizados en la quesería o en laboratorio- pero también pueden ser sensoriales –realizados por expertos, en el caso de los quesos maduros-.

## El acabado

Según el tipo de queso, se realizará el frotado, envasado, etiquetado...

El etiquetado informa al consumidor sobre:

- **La denominación del queso**
- **Si la leche es cruda o pasteurizada y de qué animal procede (vaca, cabra, oveja...)**
- **El lugar, la dirección y el nombre del fabricante**
- **La cantidad de materia grasa (calculada según el extracto seco)**
- **La vida útil del producto y su temperatura de conservación**
- **Marcas de calidad o de producto ecológico (AOC, Label Rouge, Bio...)**



# Los ligeros

## O los quesos de pasta blanda



# Gastronomía y maridajes

### La elaboración

Fabricados con leche de vaca, de cabra o de oveja, se elaboran partiendo de una coagulación láctica, preferentemente con fermentos propios (leche cruda) o añadidos (leche pasteurizada y también cruda) con el fin de conseguir una acidez suficiente para coagular la leche.

La cuajada formada es a menudo colocada en el molde con un cucharón; tras el correspondiente escurrido (varía en función según el tipo de queso), se pulveriza con una solución de moho *Penicillium candidum* que crecerá en la corteza (si queremos una corteza blanca), con ceniza (corteza gris) o simplemente se deja la corteza natural.

Se maduran en cámaras o cavas (de 2 a 6 semanas según los tipos) siempre a una temperatura y humedad adecuadas (entre 10-12°C y hasta el 90% de humedad ambiental). En el transcurso de esta fase estos quesos adquieren su identidad: la pasta homogénea y blanda, el sabor definido y acentuado, un complejo aroma característico, la corteza blanca que aparece en la superficie -con motas según el tiempo de maduración- incluso gris o natural, ocasionalmente.

### Características de los quesos

- Varias formas (cilíndrica, caras convexas, corazón, discoidal...)
- Corteza rugosa, enmohecida, blanca con pigmentación anaranjada o marrón, según tiempo de maduración.
- Al corte, textura homogénea sin ojos o con pequeños ojos repartidos por toda la pasta, y color entre blanco y amarillo intenso.
- Aromas variados, desde notas vegetales de verdura a tierra, bosque, humedad, champiñón...
- En boca resultan blandos, adherentes, de sabor pronunciado e intensidad variable, según tiempo de maduración.
- Sabor final característico a fruto seco, ligeramente amargo, con una gran presencia en el paladar y persistencia mediana.

### Recepción y conservación

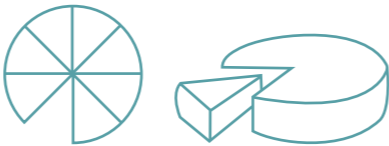
Son quesos con alto contenido de humedad y capacidad de maduración de modo que hay que tener en cuenta:

- Conservación siempre a 4°C y en envase original (mantiene las características propias del queso) o sin envase en lugar poco ventilado.
- Mantener en ambientes de humedades cercanas al 80%
- Control visual de la corteza: debe ser blanca -especialmente en los jóvenes- con pigmentos anaranjados -en los maduros-
- Comprobar maduración por presión táctil sobre la superficie del queso (firme en el queso joven, y blanda en el queso maduro)
- Control olfativo: debe ser limpio y sin olores extraños -la sensación amoniacal es señal de queso muy maduro-
- No deben desecharse los quesos anaranjados y amoniacales pero sí advertir de un tiempo de maduración largo, con un olor y sabor intensos.

Quesos de marcada personalidad con tiempos de maduración relativamente cortos (entre 15 días y 2 meses), elaborados a partir de leche cruda y pasteurizada, con una gran humedad en su interior, y una corteza de sabor definido y personal, que confieren unas características concretas ideales para:

- Consumir a 20°C y después de un tiempo de aireación.
- Fundir -al ser quesos con humedades altas, funden bien-
- Comer con frutos secos crudos y fruta fresca -como pera, melocotón o uva-
- Acompañar con mermeladas rojas (fresa, mora, frutos del bosque)
- Consumir con panes de baja humedad y tostados, crackers variados.

### El corte



### Del más suave al más fuerte

Neufchatel\*, Chaource\*, Coulommiers, Camembert de Normandie\*, Carré de Lorraine, Brie de Meaux\*, Brie de Melun\*...

\*AOC: Denominación de origen controlada



## Con el vino...

Tener en cuenta: el tipo de queso, el tiempo de maduración y si está elaborado con leche cruda o pasteurizada.

- Blancos afrutados, de marcada acidez para los quesos más jóvenes y menor para los más maduros.
- Vinos con barrica y con mayor complejidad aromática en los quesos de leche cruda.
- Las variedades chardonnay, gewürztraminer o riesling suelen resultar adecuadas para estos quesos.
- El champagne y el cava también representan una buena opción cuando el queso es blando y untuoso, preferentemente de reserva o crianza.

# Los intensos

## O los quesos de corteza lavada



# Gastronomía y maridajes

### La elaboración

Habitualmente elaborados con leche de vaca, también pueden encontrarse de cabra y oveja, partiendo de leche cruda o pasteurizada. Normalmente se elaboran a partir de una coagulación láctica, como en el caso de las pastas blandas, y cuando ya han pasado un tiempo inicial de oreo para formar corteza (entre 3 y 10 días) ésta se empieza a lavar: el lavado consiste en frotar la corteza lentamente con salmuera (agua y sal) e incluso a veces con algún otro tipo de ingrediente (marc de Borgoña, vino blanco, etc.). El lavado favorecerá la aparición en la corteza de un tipo de fermento (*Brevibacterium linens*) que es el responsable de la coloración naranja y de un aroma personal, y que además intervendrá en la maduración del queso.

Esta corteza naranja es una de sus características principales, y para ello debe madurar en cámaras o cavas, de 3 a 8 semanas -o más, según los tipos- a una temperatura y humedad adecuadas (entre 10-12°C y hasta el 90% de humedad ambiental).

### Características de los quesos

- Varias formas (cilíndrica caras convexas, cilíndrica plana...) y siempre con un punto de irregularidad debido a la corteza blanda.
- Corteza naranja, rugosa, remelosa en los más maduros y más seca en los más jóvenes, de color naranja débil a intenso.
- Al corte, textura homogénea sin ojos o con pequeños ojos repartidos por toda la pasta, más o menos licuada según el tiempo de maduración; color que oscila de amarillo leche a intenso.
- Aroma intenso en la nariz, penetrante y dominante -preferentemente de la familia animal y primaria-. En boca, ese aroma pasa a notas frescas e incluso dulces -más típicas de la leche- y ocasionalmente salinas, contrastando entre exterior e interior.
- En boca varían según el tiempo de maduración: paso rápido de los quesos más jóvenes, que poseen una textura compacta y cohesionada, y persistencia de los más maduros, con un sabor pronunciado cuando son blandos y adherentes.
- Postgusto cercano a tostado y a cereales en los quesos maduros.
- Son quesos con carácter y sabor; siempre con gran contraste entre su aroma –fuerte- y sensación en boca -más suave-.

### Recepción y conservación

Son quesos con alto contenido de humedad y capacidad de maduración durante su comercialización, de modo que hay que tener en cuenta:

- Conservación imprescindible siempre a 4°C y en envase original (mantiene las características propias del queso)
- Mantener en ambientes de humedades cercanas al 80-85%
- Control visual de la corteza: debe ser naranja, más o menos viscosa pero regular y continua.
- Comprobar maduración ejerciendo presión táctil sobre la superficie del queso (si es firme, el queso es joven y blanda si es maduro)
- Control olfativo: debe ser intenso -animal, leche madura, salina-
- Los quesos muy maduros serán muy blandos y casi licuados, de aroma penetrante y sabor ligeramente picante.

### El corte



### Del más suave al más fuerte

Pont-l'Évêque\*, Vacherin,  
Mont d'Or\*, Livarot\*, Maroilles\*,  
Munster\*, Epoisses\*...

\*AOC: Denominación de origen controlada



Quesos de aroma y sabor característicos, elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada, una corteza de gusto definido e intenso y unas características ideales para:

- Consumir a 16-18°C y después de un tiempo de aireación.
- Consumir con corteza.
- Contrastar con complementos dulces, desde miel hasta mermeladas dulces (melocotón, pera...)
- Acompañar de frutos secos crudos (nueces, nueces de macadamia) o frutas confitadas.
- Consumir con panes tostados y dulces (de pasas, pasas y nueces...)
- En la cocina usar en platos fríos –como por ejemplo, ensaladas- pues al calentarse adquieren una potencia aromática muy intensa.

## Con el vino...

Tener en cuenta: el tipo de queso, el tiempo de maduración, si está elaborado con leche cruda o pasteurizada y el desarrollo de la corteza:

- Blancos afrutados, de baja acidez en general y aroma intenso -preferentemente de barrica y reserva-
- Tintos crianza con poco tanino y baja graduación alcohólica, carnosos y estructurados -especialmente para los quesos más maduros-
- También los quesos maduros combinan con los vinos dulces naturales y contrastan la potencia y el picante del queso.

# Los suaves

## O los quesos de pastas prensadas no cocidas



## Gastronomía y maridajes

### La elaboración

Fabricados principalmente a partir de leche de vaca, aunque también los hay de oveja y ocasionalmente cabra, partiendo de leche cruda o pasteurizada.

De familia amplia, la técnica de elaboración predominante es la coagulación mixta (maduración de la leche con una coagulación enzimática-quesos semiduros), aunque también la coagulación enzimática (coagulación a partir de cuajo animal) para las pastas más duras. Maduran durante tiempos generalmente superiores a 1 mes o más, y la diversidad de cortezas y técnicas particulares de elaboración es muy amplia. La maduración adopta diversas maneras: desde el oreo inicial para la formación de corteza (en todos los casos hay una corteza definida) en ambientes naturales y en condiciones controladas (75% humedad, 12-14°C), a maduraciones que oscilan entre 2 meses y medio año (85% humedad, 8-12°C).

El aspecto final variará mucho de un queso a otro, sin poder estandarizarse.

### Características de los quesos

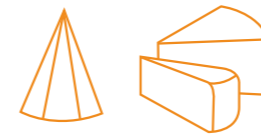
- Varias formas (cilíndrica con caras convexas, cilíndrica plana, discos...), de 350 g. a 45 Kg., irregular en las coagulaciones mixtas y definida en las pastas más duras.
- Corteza de todos los estilos, desde el naranja suave con notas de moho blanco, o del marrón claro al marrón intenso; se debe buscar la continuidad y regularidad de la corteza.
- Al corte, la textura varía del aspecto blando o semiduro al duro de los quesos más grandes y maduros. La presencia de ojos es habitual, aunque de pequeño tamaño y repartidos por toda la pasta.
- Aromas variables, desde el ligeramente animal de algunas cortezas lavadas -siempre muy suave- al más definido con notas de tostado, madera o cereal de los quesos más maduros y evolucionados.
- En boca, sabor lechoso de las coagulaciones mixtas o sabor ligeramente picante de los más duros y viejos. Los matices son amplios: leche, dulce, salado, poco ácido y amargo normalmente, aunque también pueden ser de fruto seco (crudo y tostado), especias, hierba y heno...
- Son quesos suaves, agradables de comer, que no pierden su personalidad, diferentes unos de otros.

### Recepción y conservación

**Quesos con contenido medio o bajo de humedad, con algunas cortezas delicadas y resistentes otras, de modo que hay que tener en cuenta:**

- Conservación a 4°C (humedad del 80-85%) y en envase original (mantiene las características propias del queso) para las cortezas ligeramente lavadas y con moho. A 8-10°C para los quesos más maduros y duros, en lugar poco ventilado y humedad del 75-80%, y si se desea fuera de su envase original.
- Control visual de la corteza: del naranja suave con moho blanco, al marrón ligero o intenso, según el queso. Valorar ausencia de defectos (ojos, manchas, grietas o fisuras) y regularidad y continuidad de la corteza.
- Control olfativo: variable que oscila entre el ligeramente animal o húmedo de los semiduros al salino o tostado de los quesos duros.

### El corte



### Del más suave al más fuerte

Saint-Paulin, Cantal\*, Laguiole\*,  
Reblochon\*, Saint-Nectaire\*,  
Ossau-Iraty\* (con leche de oveja)...

\*AOC: Denominación de origen controlada



Saint-Nectaire\*



Cantal\*



Reblochon\*

**Quesos variados, elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada; pueden comerse con o sin corteza y poseen unas características ideales para:**

- Consumir a 16°C los semiduros y a 22°C los más duros, tras un tiempo de aireación (10-15 minutos)
- Comer la corteza anaranjada, si se desea, de los quesos semiduros (Reblochon, Saint Nectaire...)
- Contrastar los semiduros con fruta fresca (pera, melón, melocotón...) y los duros con verduras a la brasa o al horno (pimiento, berenjena...)
- Acompañar con frutos secos tostados (avellanas, almendras...) o conservas dulces (membrillo, compotas...)
- Consumir con panes tostados y variados (pasas y nueces, cereales, aceitunas...) los semiduros, y con panes densos (leña, baguette...) los duros.
- Pueden gratinarse, fundirse, usarse para fondues, raclettes, ensaladas, rellenos...

## Con el vino...

**Tener en cuenta: el tipo de queso, si están elaborados con leche cruda o pasteurizada, y el tiempo de maduración:**

- Cavas maduros (crianza o reserva) o blancos de barrica y crianza, complejos, de fruta madura, de baja acidez, para los semiduros.
- Tintos crianza o reserva -de tanino integrado, con fruta y fruto rojo, de graduación alcohólica media- para los duros; adecuar siempre el tiempo de maduración del queso a tiempo de maduración del vino.
- Otras posibles combinaciones para los quesos más maduros e incluso picantes, son los vinos dulces naturales.

# Los afrutados

## O los quesos de pastas prensadas cocidas



# Gastronomía y maridajes

### La elaboración

Por el tiempo de maduración estos quesos acostumbran a tener grandes dimensiones y por esa razón suelen ser siempre de leche de vaca, ya que es necesaria una gran cantidad de leche para elaborar un solo queso (y sólo las vacas permiten con un número normal de animales obtener esas cantidades de leche).

Su elaboración empieza a partir de leche cruda o pasteurizada (mayoritariamente leche cruda), cuajando la leche entre 32 y 35°C durante el tiempo necesario; cuando está cuajada, se corta en granos pequeños y se cuece. Este proceso es el que los diferencia de otros tipos de queso. Durante la cocción se calienta la pasta a 55°C durante 45 minutos (aproximadamente) para endurecer el grano de cuajada (elimina suero y se endurece con el calor). El resultado de este grano duro junto con un prensado intenso es un queso duro, compacto, poco húmedo y que deberá evolucionar durante mucho tiempo para conseguir características óptimas.

Pesan normalmente de 35 a 70 Kg., y la maduración oscila entre medio año y cinco años.

### Características de los quesos

- Forma cilíndrica, de caras planas o convexas, y con una altura entre los 12 y 50 cm.
- Cortezas lisas, naturales, sin moho exterior o con moho poco desarrollado por el limpiado o lavado de la corteza. Color del amarillo intenso al marrón débil u oscuro, pasando por la gama de chocolate o tierra.
- La textura es compacta, sin ojos, con ojos intencionados.
- Aromas ricos y complejos, desde el tostado de la corteza o lechoso, pasando por toda la familia vegetal (hierba, prado, heno, florales...), frutos secos, incluyendo sensaciones de fruta dulce en los más maduros.
- En boca, varía según el queso y el tiempo de maduración; textura elástica los quesos muy jóvenes -medio año- y evolucionan hacia una textura cohesionada y cerrada. Incontable variedad de sensaciones en cualquiera de los quesos de esta familia, siendo especialmente destacable el fondo dulce y vegetal de todos ellos.
- Postgusto más cercano al tostado y al cereal, en los quesos muy maduros.
- Son quesos muy gustosos, intensos y dulces, resultando en su paso por boca muy equilibrados.

### Recepción y conservación

- Son quesos de baja humedad, muy maduros, de cortezas evolucionadas y siempre secas, de modo que hay que tener en cuenta:
- Conservación a 4°C (recomendable) o a 8-10°C para permitir una ligera evolución del queso.
  - Mantener en ambientes de humedades cercanas al 80-85%
  - Control visual de la corteza: seca, lisa, de color amarillo, marrón débil a intenso, y a veces más oscura. Comprobar ausencia de defectos (grietas, fisuras, agujeros, manchas).
  - Comprobar la etiqueta para conocer el tiempo de maduración.
  - Control olfativo: limpio, de notas tostadas o vegetales, salina en ocasiones.
  - Los quesos muy maduros se romperán al corte; por este motivo hay que tener la precaución de usar utensilios adecuados (consultar sección de corte)

### El corte



### Del más suave al más fuerte

Emmental, Abondance\*, Comté\*, Beaufort\*...

\*AOC: Denominación de origen controlada



Quesos agradables, de notas maduras pero con fondos vegetales y dulces; tiempos de maduración superior a medio año, siendo frecuente más de 1 año, elaborados a partir de leche cruda y pasteurizada, de corteza no comestible, y con unas características ideales para:

- Consumir a 22°C y tras un tiempo de aireación de 10-15 minutos.
- Acompañar con frutos desecados (orejones, pasas, dátiles, higos...) o mermeladas (de albaricoque, melocotón...)
- Consumir con frutos secos tostados (avellanas, almendras...)
- Con panes grandes de larga fermentación (leña, gallego, maíz...)
- En la cocina se pueden usar para la elaboración de pastas, pizzas, gratinados y verduras o salsas.

## Con el vino...

Tener en cuenta: el tiempo de maduración y si son de leche cruda o pasteurizada:

- Tintos reserva, tánicos y con graduación alcohólica media-alta, estructurados, complejos, con fruta madura, torrefactos y notas balsámicas.
- Preferentemente de las variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Garnacha, Tintorera.
- Otras posibles combinaciones con los quesos muy maduros son los vinos dulces naturales más densos y glicéricos, que compensan la baja humedad de algunos quesos y suavizan las notas más intensas de la larga maduración.

# Los quesos de cabra

## De coagulación láctica



## Gastronomía y maridajes

### La elaboración

Quesos elaborados a partir de una coagulación láctica (es decir, como una pasta blanda), partiendo a menudo de leche cruda, también de leche pasteurizada, y con formas y tiempos de maduración distintos.

En este caso es decisivo el tiempo de afinado que le confiere su carácter, desde los jóvenes ácidos y frescos, hasta los untuosos maduros y complejos. También durante este tiempo evolucionará su corteza según las preferencias del quesoero o del afinador, pudiendo encontrar desde quesos blancos hasta quesos grises por la maduración o la ceniza.

El tiempo de maduración oscila de 1 semana a 2 meses.

### Características de los quesos

- Formas variadas (cilindro, rulo, disco, cilíndrica de caras planas, piramidal...)
- Cortezas lisas, naturales, con moho blanco, con moho gris o con ceniza comestible.
- Textura cerrada, más o menos blanda en función de la maduración.
- Aroma característico a leche de cabra en ocasiones, afrutado o vegetal en otras.
- En boca presentan sabores suaves, con dominio de la leche o el vegetal, notas maduras de leche, heno o pasto. Generalmente gustos complejos y de largo recorrido en boca.
- Postgusto característico a fruto seco o leche de cabra, ligeramente amargo.
- Son quesos singulares y suaves, de gustos definidos y variados.

### El corte



### Recepción y conservación

Son quesos de alta humedad, más o menos maduros, de cortezas delicadas y húmedas, de modo que hay que tener en cuenta:

- Conservación a 4°C (muy recomendable) y en envase original (para mantener características queso)
- Mantener en ambientes de humedades cercanas al 85%
- Control visual de la corteza: húmeda, fresca, ausente de colores extraños, regular y continua en todo el queso.
- Comprobar el tiempo de maduración ejerciendo presión con el dedo sobre el queso.
- Control olfativo: limpio, leche de cabra, vegetal o mineral.

### Del más suave al más fuerte

Chabichou du Poitou\*, Crottin de Chavignol\*, Selles sur Cher\*, Pouligny Saint Pierre\*, Sainte Maure de Touraine\*, Picodon de la Drôme et de l'Ardèche\*...

\*AOC: Denominación de origen controlada



Pouligny Saint Pierre\*



Chabichou du Poitou\*



Sainte Maure de Touraine\*

Quesos lácticos o lechosos, de fondos vegetales y largo recorrido en boca, de aroma personal, y tiempos de maduración que oscilan entre 1 y 8 semanas, elaborados a partir de leche cruda o pasteurizada, de corteza comestible, que confieren unas características concretas ideales para:

- Consumir a 18°C y después de un tiempo de aireación de 5-10 minutos.
- Acompañar con frutos secos crudos (nueces, nueces de macadamia, pistachos...)
- Consumir con fruta fresca como fresas, frutos rojos (mora, grosella) o mermelada (de tomate, fresa...)
- Con pasta de aceituna (olivada), o aceitunas negras de Aragón...
- Con pan tostado o tostadas, crackers (de aceituna, maíz, pipas, cereales...)
- Pueden usarse para elaborar ensaladas tibias y frías, pastas, gratinados...

## Con elvino...

Tener en cuenta el tipo de corteza (natural, moho blanco o gris) y si son de leche cruda o pasteurizada:

- Blancos o rosados afrutados, ligeramente ácidos, maduros acorde al tiempo de maduración del queso.
- Preferentemente de las variedades Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc, Muscat.
- Otras posibles combinaciones con los quesos más untuosos son los finos o manzanillas, así como los cavas para contrastar la textura adherente de estos quesos y sus notas de queso maduro con el frescor de estos vinos.



### La elaboración

Quesos elaborados a partir de leche de vaca u oveja (Roquefort), normalmente con leche cruda, y con una coagulación mixta (entre láctica y enzimática, para obtener una pasta semidura). El hecho diferencial de estos quesos está en su veteado interior de color verde-azul característico y que se obtiene por la introducción del moho *Penicillium Roqueforti* o *Glaucum* en su interior durante la elaboración o en el momento antes del inicio de su maduración.

Además del moho hay que permitir el paso de aire a través del queso, ya que el moho necesita oxígeno para crecer y se consigue con el tipo de cuajada obtenida durante la elaboración (más porosa y con huecos interiores para el moho) y/o con la realización de unos agujeros que atraviesan el queso de arriba abajo. De este modo, el queso desarrolla en su interior y también en su exterior, el característico aspecto que identifica a estos quesos.

La maduración suele realizarse (no exclusivamente) en grutas naturales (con una humedad y temperatura adecuadas). El tiempo de maduración oscila entre 1 y 4 meses.

### Características de los quesos

- Forma cilíndrica principalmente, de diferentes tamaños, y caras planas.
- Hay quesos con corteza (levadura exterior; color marrón de diferente intensidad), y otros sin corteza (aunque con la presencia de moho azul)
- Textura veteada con moho azul, húmeda y mantecosa.
- Aroma característico de moho azul, con notas salinas y de leche en ocasiones, y de levadura en los quesos con corteza.
- En boca resultan salinos, húmedos, mantecosos y picantes, envolventes al paladar; con sensaciones suaves al principio e intensas al final, y una persistencia generalmente larga.
- Postgusto variable según queso y corteza, del típico moho azul al tostado.
- Quesos diferentes según tipología, más o menos potentes y para todos los gustos.

### Recepción y conservación

Son quesos húmedos, mantecosos y salinos, maduros, con o sin corteza, de modo que hay que tener en cuenta:

- Conservación a 4°C (imprescindible), para evitar maduración del queso y en su envoltorio original (envase plástico o papel aluminio)
- Mantener en ambientes de humedades cercanas al 85%
- Control visual de la superficie: corteza definida, continua, de color marrón débil o intenso. O sin corteza, húmeda, con moho exterior: Ausencia de agujeros o manchas de colores extraños a la superficie.
- Comprobar en la etiqueta el tiempo de maduración y si son de leche cruda o pasteurizada.
- Control olfativo: a moho azul, salino y húmedo.

### El corte



### Del más suave al más fuerte

La Fourme d'Ambert\*, Fourme de Montbrison\*, Bleu de Gex\*, Bleu d'Auvergne\*, Bleu des Causses\*, Roquefort\*...

\*AOC: Denominación de origen controlada



Bleu d'Auvergne\*



La Fourme d'Ambert\*



Roquefort\*

Quesos con sabor, más o menos potentes, salinos y picantes, elaborados a partir de leche cruda y pasteurizada, de corteza comestible, con unas características ideales para:

- Consumir a 16°C y después de un tiempo de aireación (2-5 minutos)
- Contrastar con frutos confitados (ciruela, pasa, higo...)
- Consumir con mermeladas de higos , o jaleas de flores o vinos dulces.
- Acompañar con verdura fresca (endibia, apio...)
- Con pan dulce (Viena, pan de leche, con azúcar...)
- En la cocina, pueden usarse para elaborar salsas, acompañar verduras crudas, potenciar algunos platos o con carnes rojas.

## Con elvino...

Tener en cuenta el tipo de leche (vaca u oveja), las sensaciones salinas y si son de leche cruda o pasteurizada:

- Generalmente los vinos dulces naturales contrastan la salinidad y el picante de estos quesos de complejidad aromática, un vino con más tiempo de maceración y expresión será un buen maridaje.
- Los quesos azules menos picantes, poco salinos y más jóvenes pueden maridarse con un tinto poco tánico, de expresión floral y fruta madura, que acompañe las notas de queso maduro. Un maridaje con riesgo, pero muy interesante.

# Los frescos



## Gastronomía y maridajes

### La elaboración

Los quesos frescos franceses son elaborados por coagulación láctica de la leche (normalmente vaca o cabra, y pocas veces oveja), es decir, son quesos elaborados por la acción de los fermentos lácticos añadidos, y por tanto quesos ácidos y poco escurridos. También podríamos incluir dentro de estos, los quesos elaborados a partir de lactosuero (líquido resultante de la elaboración del queso), cómo el Brocciu que tiene una AOC (Denominación de Origen Controlada).

El proceso es simple. Se parte de leche, pasteurizada casi siempre, y se deja fermentar por el tiempo necesario para que la leche coagule. A partir de aquí se pone la cuajada en un molde, se escurre y se vende directamente, con o sin sal, siempre sin madurar. Si partimos de lactosuero, se calienta este a temperaturas próximas a 100°C (sin llegar a hervir), y se recogen las partículas que aparecerán en la superficie del suero. Estas se ponen en molde y se venden directamente, sin madurar.

Es habitual aromatizar estos quesos con hierbas, especias, etc.

### Características de los quesos

- Formas variadas (cilindro, rulo, disco, cilíndrica de caras planas, piramidal...)
- Sin corteza o corteza formada por un ingrediente aromático (hierbas, especias...)
- Textura blanda y húmeda, abierta y granulosa en ocasiones, fundente al paladar y ligera en su paso por boca.
- Aroma lechoso, fresco, ácido. Debe estar libre de olores ajenos a estos, pues el queso no sería fresco.
- En boca gustos ácidos y suaves, lechosos. Si se ha añadido un ingrediente aromático el gusto se asemejará a este ingrediente.
- En conjunto quesos frescos, fáciles y para todos los públicos.

### Recepción y conservación

Son quesos de alta humedad, sin maduración, normalmente sin sal, sin corteza, de modo que hay que tener en cuenta:

- Conservación a 4°C (imprescindible no romper la cadena del frío) y en envase original (si viene envasado)
- No importa la humedad. Preferiblemente del 80%.
- Control visual del queso: blanco, fresco y húmedo. Ausencia de manchas amarillas o colores extraños.
- Comprobar fecha de caducidad del queso en etiqueta.
- Control olfativo: limpio, fresco, ácido si es de coagulación ácida, lechoso.

### El corte



Quesos blancos,  
Quesos frescos de cabra...



Queso fresco aromatizado



Queso fresco de cabra



Queso blanco

Quesos frescos, sin maduración, de gustos primarios que corresponden a la leche, elaborados a partir de leche pasteurizada, sin corteza, que confieren unas características concretas ideales para:

- Consumir a 14°C.
- Acompañados de azúcar, miel, mermeladas, frutos secos...
- Acompañar con fruta fresca como fresas, frutos rojos (mora, grosella)...
- Untados sobre pan o tostadas, o acompañados de crackers.
- En la cocina usar en ensaladas variadas, en la elaboración de postres, batidos, helados...

## Con el vino...

Pensar en si es un queso de coagulación láctica o enzimática, aromatizado o no, si lleva o no lleva sal, y especie animal (vaca, cabra u oveja):

- El uso de vinos en estos quesos resulta complejo, por la humedad, acidez y simplicidad de los mismos.
- Vinos blancos ligeros, secos, contrastaran bien a estos quesos jóvenes.
- Zumos de fruta (naranja, zanahoria, melocotón, frutas variadas...) acompañaran mejor las notas dulces o ácidas de estos quesos.

# Los quesos fundidos

## La elaboración

Los quesos fundidos se obtienen a partir de uno o varios tipos de quesos de pasta prensada, a los que se añade leche, mantequilla o nata, para conseguir una textura fundente y homogénea.

Su pasta es blanda y su sabor suave, y durante su proceso de fundido pueden elaborarse como quesos naturales o añadiendo ingredientes (nuez, jamón, ajo, finas hierbas, especias...) en su interior o exterior.

Todos los quesos fundidos se envasan.

## Características de los quesos

- Forma según envase (triangular, cilíndrica...)
- Sin corteza y con ingredientes aromáticos en los que se añaden en su exterior (hierbas, especias, frutos secos, jamón...)
- Textura fundente y homogénea.
- Olor característico a queso suave, con el aroma en caso de haberlo añadido.
- En boca, sabores suaves, textura ligera, muy agradables.
- Quesos variados y de muy diversas características.

## Recepción y conservación

Quesos fundidos, con contenido de humedad media, de modo que hay que tener en cuenta:

- Conservación a 4°C (imprescindible no romper la cadena del frío) y en envase original.
- No importa la humedad. Preferiblemente del 80%.
- Control visual del queso: envase entero, sin defectos ni roturas. Aspecto del queso homogéneo, sin coloraciones extrañas.
- Comprobar fecha de caducidad del queso en la etiqueta.

# Gastronomía y maridajes

Quesos suaves, sin maduración, de gustos derivados del queso original, sin corteza, que confieren unas características concretas ideales para:

- Consumir a 14°C.
- Acompañados de muy diversos alimentos (frutos secos, jamón, verduras...)
- Untados sobre pan o tostadas, o acompañados de crackers o colines.
- En la cocina se pueden usar en la elaboración de ensaladas variadas, en sopas o cremas, con verduras...

## El corte



## Del más suave al más fuerte

Quesos de untar, Cremas,

Quesos aromatizados, Quesos fundidos con nueces ...

# Con el vino...

Tener en cuenta si es un queso con ingredientes aromáticos o natural:

- Vinos blancos suaves, afrutados y ácidos, dulces, para contrastar la textura fundente y untuosa, sin crianza.
- Vinos tintos jóvenes, poco maduros, con tanino y cuerpo medio, sin crianza.

Quesos fundidos con nueces



Crema



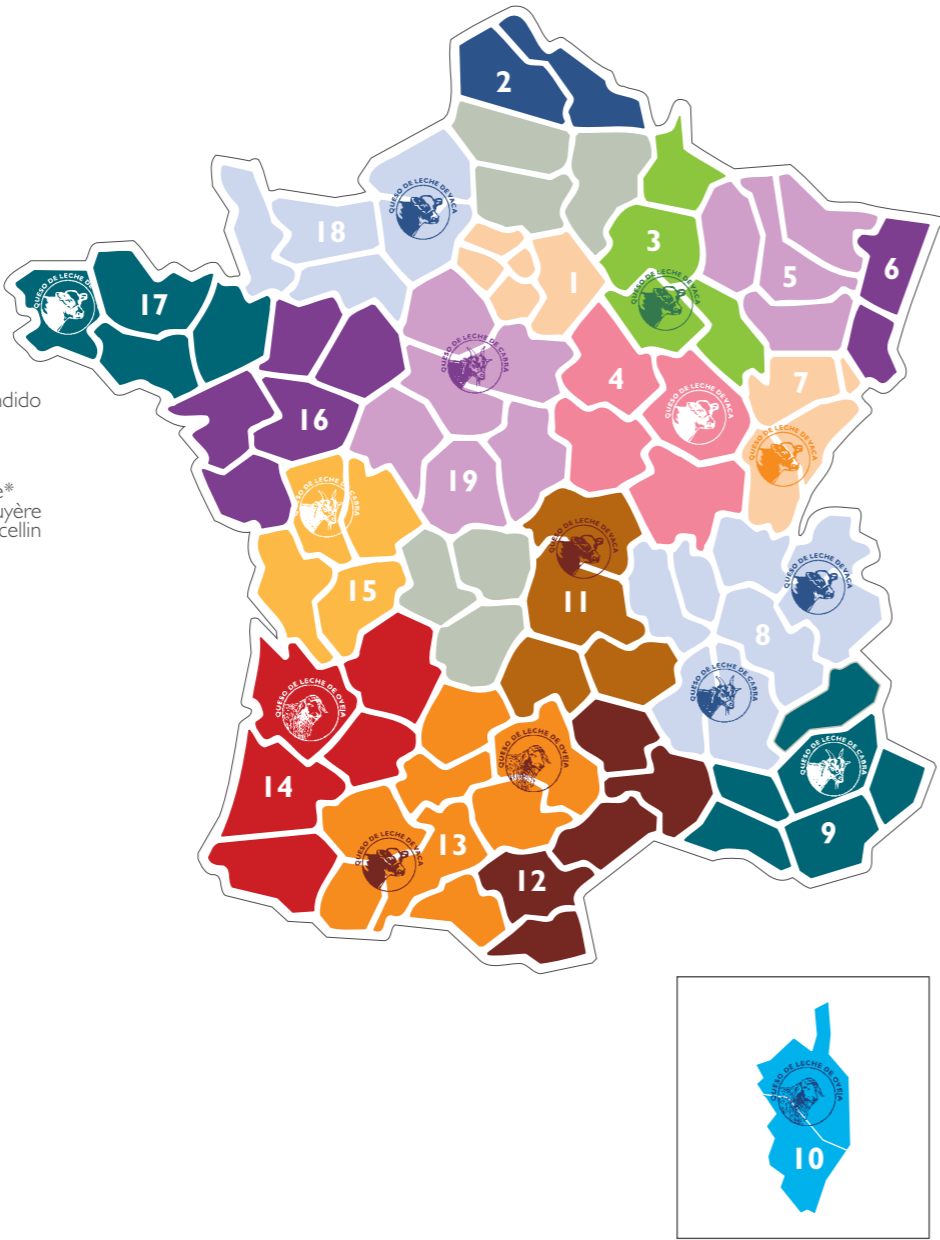
Quesos con aromas



# Las regiones, eje de la diversidad

## Lista de las A.O.C 2008 (Denominaciones de Origen)

- 1 **Île de France**  
Brie de Meaux\* · Brie de Melun\*  
Coulommiers · Demi-sel · Queso fresco  
Queso fundido con nueces
- 2 **Nord Pas de Calais**  
Boulette d'Avesnes · Maroilles\*  
Mimolette française
- 3 **Champagne-Ardenne**  
Brie de Meaux\* · Brie de Melun\*  
Brillât-Savarin · Chaource\* · Langres\*
- 4 **Bourgogne**  
Chaource\* · Epoisses\* · Langres\*
- 5 **Lorraine**  
Munster\* · Carré de l'Est
- 6 **Alsace**  
Munster\*
- 7 **Franche-Comté**  
Bleu de Gex\* · Cancoillotte  
Comté\* · Emmental · Gruyère · Queso fundido  
Mont d'Or\* · Morbier\*
- 8 **Rhône-Alpes Savoie**  
Abondance\* · Beaufort\*  
Bleu de Gex\* · Bleu de Vercors Sassenage\*  
Chevrotin\* · Fourme de Montbrison\* · Gruyère  
Picodon\* · Reblochon\* · Rigotte · Saint-Marcellin  
Tomme de Savoie · Tome des Bauges\*
- 9 **Provence Alpes Côte d'Azur**  
Banon\*
- 10 **Corse**  
Brocciu\* · Niolo
- 11 **Auvergne**  
Bleu d'Auvergne\* · Cantal\*  
Laguiole\* · Fourme d'Ambert\*  
Saint Nectaire\* · Salers\*
- 12 **Languedoc Roussillon**  
Bleu des Causses\* · Laguiole\*  
Roquefort\* · Pélardon\*
- 13 **Midi-Pyrénées**  
Bleu des Causses\* · Laguiole\*  
Roquefort\* · Rocamadour\*
- 14 **Aquitaine**  
Fromage des Pyrénées · Ossau Iraty\*
- 15 **Poitou-Charentes**  
Chabichou du Poitou\*  
Sainte Maure de Touraine\*
- 16 **Pays de la Loire**  
Curé Nantais
- 17 **Bretagne**  
Saint Paulin
- 18 **Normandie**  
Camembert de Normandie\*  
Livarot\* · Neufchâtel\*  
Pont l'Evêque\*
- 19 **Vallée de la Loire - Centre**  
Crottin de Chavignol\* · Pouligny St Pierre\*  
Sainte Maure de Touraine\*  
Selles sur Cher\* · Valençay\*



Lo tienen todo para gustar...

## Un origen y una tipicidad

La Denominación de Origen Controlada (A.O.C, por sus siglas en francés: Appellation d'Origine Contrôlée) garantiza un origen (área geográfica de producción delimitada) y una tipicidad (condiciones de producción precisas). Proporciona la garantía de que un producto se ha elaborado con conocimientos especializados, con un savoir-faire transmitido de generación en generación y anotado de manera precisa en cuadernos.

Actualmente, entre las 48 denominaciones de origen controladas relacionadas con los productos lácteos, 44 acreditan quesos (también hay, por supuesto, quesos de una excelente calidad que no entran dentro de la A.O.C). Las otras cuatro A.O.C recompensan a la mantequilla Charentes-Poitou, la mantequilla de Deux Sèvres, la mantequilla de Isigny y la nata de Isigny.

### A saber:

El equivalente de la A.O.C a nivel europeo es la A.O.P (Denominación de origen protegida). Estas dos denominaciones sólo pueden ser expedidas por dos autoridades oficiales (el INAO para la A.O.C y la Unión Europea para la A.O.P).



Además de estas **marcas de calidad** existen otras marcas. Por ejemplo:



#### Label Rouge

Creada en 1960 es una marca agrícola nacional que acredita al producto con una calidad superior a los productos de las mismas características. Existen 6 productos lácteos con esta marca, de los cuales **4 corresponden a queso**:

- El Emmental Est Central Grand Cru.
- La Raclette o queso à Raclette.
- La Mimolette francesa añeja o vieille (12 meses) o extra-vieille (18 meses).
- El Brie de leche termizada.

\*AOC Appellation d'Origine Contrôlée - Denominación de Origen Controlada

# Conservación

## La conservación del queso es parte fundamental para degustarlo bien.

Siga los siguientes pasos para una correcta conservación:

1. Comprar la cantidad de queso que va a consumir en pocos días.
2. Separar los quesos duros de los blandos, no tienen las mismas características y por lo tanto no se conservan igual.
3. Los quesos pueden conservarse a 4°C (los frescos, fundidos e intensos deben conservarse a esta temperatura), o en ambientes frescos (10-12°C), teniendo en cuenta que a esa temperatura siguen madurando.
4. La humedad es muy importante para el queso, por eso debemos tenerlos siempre entre el 75-85% de humedad ambiental, según el tipo de queso.
5. Debemos evitar que les toque mucho el aire, pues se resecarán.
6. Si no los vamos a consumir en pocos días, es mejor envasar y conservar en el envase original o usar un papel parafinado, tela de algodón o film plástico, para evitar que se resequen y mantener sus características.
7. Los quesos envasados pueden guardarse en un recipiente de plástico. De este modo la humedad que los quesos liberan quedará dentro del recipiente y mantendrá la humedad natural que les corresponde. Separados duros y blandos mantendrán un ambiente más adecuado a cada familia de quesos.
8. En la nevera, tener en cuenta que a 4°C el queso no madura y a 10°C puede hacerlo. Por esta razón colocaremos el queso según nuestro deseo.



# Corte

## El corte del queso debe respetar siempre:

- Cortar con el instrumento más adecuado facilitará el corte
- Para cortar los quesos más duros facilita el trabajo usar un cuchillo mojado en agua caliente
- Para los que se desmenuzan, usar una lira o un cuchillo fino mojado en agua caliente
- Para los quesos blandos, un cuchillo de pasta blanda
- Al cortar queso siempre hay una parte de corteza y una interior; respetar este criterio a la hora de cortar el queso
- Servir los quesos cortados facilita y hace atractivo su consumo



# Degustación

## Probar un queso es conocerlo, y para hacerlo, cuatro pasos básicos:

### Vista:

empezar por observar la forma y comprobar si hay cierta regularidad tanto en la forma como en el tipo de corteza, su acabado –rugoso, liso- y color de la misma, señal de un queso bien elaborado y madurado. La ausencia de defectos (grietas, fisuras, agujeros, de bordes irregulares, coloraciones extrañas) tanto en el exterior como interior de los quesos suele ser señal de calidad, según el tipo de queso.

### Olor:

el queso tiene un olor particular que depende de la especie animal (vaca, cabra, oveja), las características de la leche, la técnica de elaboración, el tipo de corteza y el tiempo de maduración. Todo ello influye directamente en el olor. Algunos quesos tienen olores fuertes, pronunciados, pero característicos, y hay que conocerlos. La ausencia de defectos (olores desagradables y extraños) es señal de calidad.

### Gusto:

básicamente hallamos en el queso los sabores básicos - dulce, ácido, salado y amargo-, además de otros matices particulares, así como un aroma que unas veces corresponde con la nariz y otras no. Es decir, no nos podemos dejar impresionar por olores muy fuertes porque a menudo en boca nos sorprenderán por su suavidad. La descripción del gusto empieza por conocer el queso y cómo está hecho, y luego se pueden describir las sensaciones que nos imprime en su paso por boca. La ausencia de gustos y aromas extraños es señal de calidad.

### Impresión final:

el queso deja en la boca un postgusto (después de comerlo), una persistencia (el tiempo que dura en la boca) y una impresión global. Si los dos primeros son parámetros fácilmente descriptibles, el último es libre para el catador que quiera sugerir las sensaciones reales y de conjunto del queso.

### Para disfrutar del queso hay que tener en cuenta....

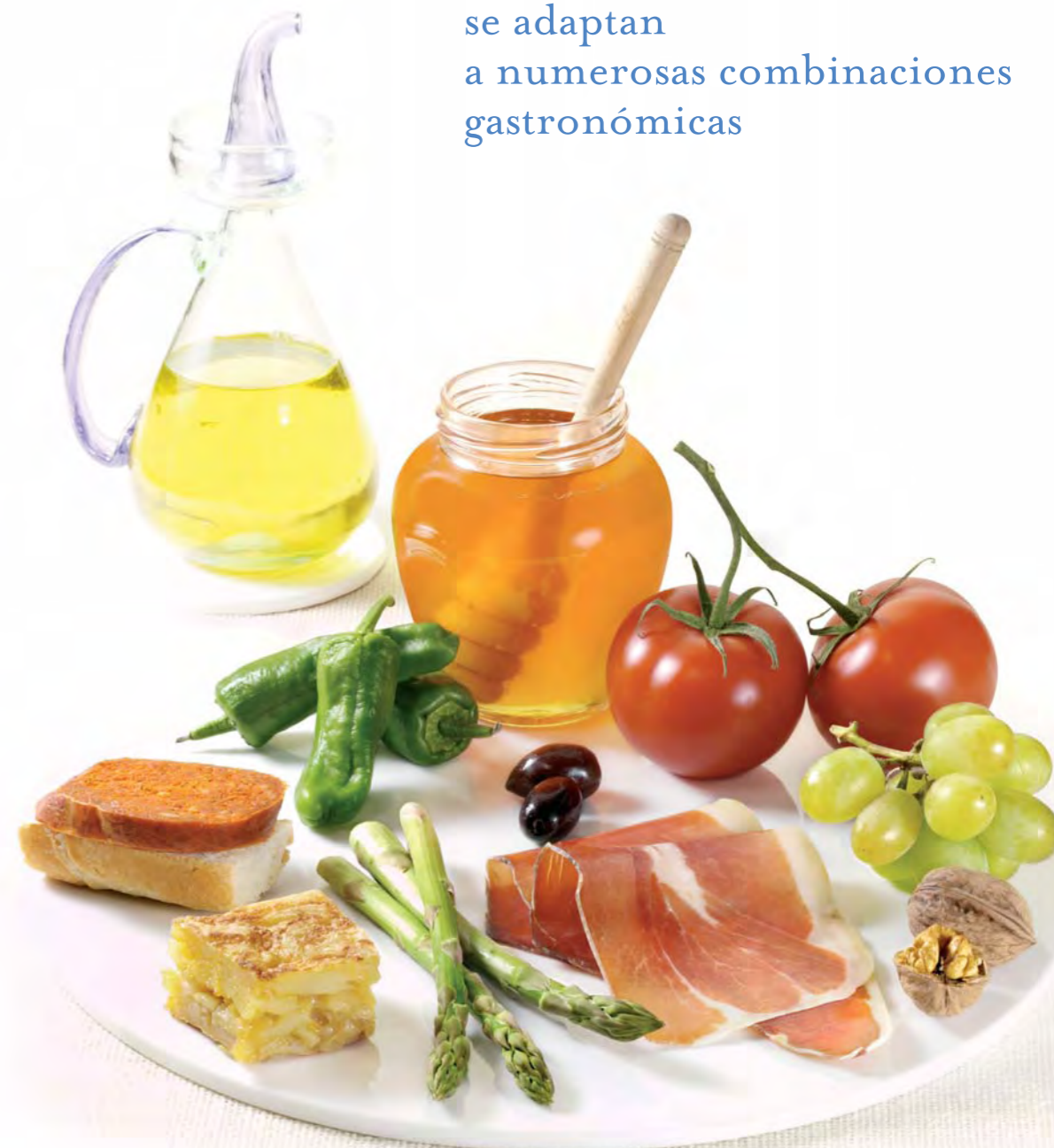
Sáquelos de la nevera a tiempo, los quesos deben consumirse (incluso los frescos) entre 16 y 22°C según el tipo. Los más blandos, frescos y azules están en el rango inferior; cuanto más duros, la temperatura debe ser mayor.

Organícelos por orden de degustación en el plato, del más suave al más intenso.

Use múltiples complementos pensando en gustos, texturas y colores, pues los complementos y contrastes ayudarán a disfrutar más de los quesos. No se olvide del pan, cuantos más mejor –panes sencillos para quesos suaves y panes variados para los quesos más complejos-.

El vino variará según los quesos a probar. Mejor dos vinos que uno, será más adecuado el maridaje. No se olvide tampoco de la cerveza, tostada o negra, o de los zumos de fruta, sanos e ideales para muchos quesos frescos.

## Los Quesos de Francia se adaptan a numerosas combinaciones gastronómicas



# Información Nutricional

## La fuente gourmet de bienestar

El queso representa todas las ventajas nutricionales de la leche, concentradas y más digestivas.

Aportan proteínas y calcio, dos elementos indispensables para la buena salud, así como fósforo, y vitaminas A y D.



## Es destacable:

- En **100g de queso** encontramos de 15 a 25 g. de proteínas, de alto valor biológico, pues contiene una rica cantidad de aminoácidos esenciales, según tiempo de maduración del queso.
- Las **proteínas** que contribuyen a construir los tejidos musculares. 70 g de Emmental aportan las mismas proteínas que 100 g de carne o de pescado, o 2 huevos.
- El **calcio** que fortalece la estructura de los huesos.
- **Las sales minerales** que contiene el queso como el fósforo, el potasio y el magnesio son indispensables para todas las actividades del cuerpo, las actividades intelectuales, musculares y hormonales.
- Las **vitaminas A, B y D** que refuerzan el sistema inmunológico para combatir las infecciones.
- Las **grasas buenas** que proporcionan al cuerpo el tono esencial para un buen funcionamiento.
- El **queso es más tolerable y digerible** que la leche por haber roto la caseína durante la maduración, transformado una parte importante de la lactosa durante la fabricación y degradado parte de las grasas originales de la leche.
- El **ácido láctico** que contienen algunos quesos favorece una acción protectora del intestino ante microorganismos perjudiciales para el mismo, así como la presencia positiva de bacterias lácticas para el sistema digestivo.

# Vocabulario

## ¿Habla usted "queso"?

### Afinado

Periodo de maduración necesario para que el queso alcance su punto óptimo de degustación.

- **Fresco:** se dice de un queso justo después de su elaboración y sin afinar.
- **Afinado:** queso que ya ha alcanzado su maduración óptima al término de su período de afinado.

### Cuajar

Pequeña bolsa situada en el estómago de los rumiantes, de donde se extrae el cuajo animal para cuajar la leche.

### Corteza

Parte externa del queso que se forma en el proceso de afinado.

### De granja (fermier)

Queso elaborado artesanalmente con leche extraída en el mismo lugar en que los animales son criados y ordeñados.

### "Flor"

Moho blanco que se forma en la superficie de los quesos en los que se ha esparcido previamente un tipo de moho. Se dice que estos quesos tienen una corteza enmohecida.

### Queso (fromage)

En francés antiguo se decía "formage", proveniente del latín "formaticum" que significa "aquello que se hace en la forma". El queso es un alimento hecho con molde, obtenido a partir del cuajado la leche, seguido o no de su maduración.

### Leche cruda

Se dice de la leche cuya temperatura nunca ha sobrepasado la de la ubre de la vaca (37°C).

- Mantiene microorganismos y vitaminas propias
- No se destruyen las bacterias patógenas

### Leche termizada

La leche se calienta a una temperatura de entre 57 y 65°C durante al menos 15 segundos.

- Destrucción de una parte de la flora láctea (bacterias patógenas y lácticas, levaduras)
- Requiere del uso de un nuevo cultivo de fermentos lácteos para añadir a la leche

### Leche pasteurizada

La leche se calienta a una temperatura como mínimo equivalente a 72°C durante 15 segundos

- Destrucción de la flora láctea (bacterias patógenas y lácticas, levaduras) y vitaminas.

### Lácteo (laitier)

Queso elaborado en cooperativa o en industria, distinto al de granja. La leche procede de varias granjas.

### Mohos

Hongos microscópicos que se desarrollan en la superficie o en el interior de ciertos quesos. Puede tratarse de *Penicillium camemberti* o *candidum* (Camembert, Brie), de *Penicillium glaucum* (Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert) o de *Penicillium Roqueforti* (Roquefort).

### Fermentos lácticos

Bacterias de tres clases (bacterias lácticas) que son capaces de fermentar los azúcares mediante la producción de ácido láctico. Entonces se produce la acidificación de la leche y la coagulación.

### Cuajo

La enzima contenida en el cuajar de los rumiantes que provoca la coagulación de las materias sólidas de la leche para su digestión. Se presenta en forma líquida, polvo o en comprimidos. El jugo de ciertas plantas (cardo, higuera) posee las mismas facultades.

### Región (o terroir)

Zona desde el punto de vista de la producción agrícola, que delimita unas características en lo que se refiere a los sabores transmitidos por el suelo.

# Platos y Cocina

## Con mucho gusto

### DESAYUNO

#### Bocadillo con Brie



### ENTRANTES

#### Ensalada con Queso de Cabra



### EN SALSA

#### Pasta con Roquefort



### APERITIVO

#### Tapas con Camembert, Roquefort, Brie y Emmental



### GRATINADOS

#### Gratinado con Emmental



### CARNE

#### Solomillos al Queso azul

