



Bélgica

Nazareth Royal

De corteza color marrón oscuro y pequeños agujeros en su pasta, el Nazareth Royal es el resultado del gran trabajo de maestros queseros belgas que durante años han buscado un queso capaz de combinar una textura firme y, al mismo tiempo, cremosa en boca; una extrema suavidad y dulzura y, a la vez, una personalidad poderosa y rica en matices, con notas a nuez y mantequilla. La paciencia y el buen hacer han conseguido, a base de leche pasteurizada de vacas de la región, una variedad refinada y con carácter propio, anunciado ya antes de degustarlo mediante su delicioso aroma.



DULCE Y CREMOSO

AROMA Y SABOR MUY EQUILIBRADOS QUE GUSTAN TANTO A ADULTOS COMO A NIÑOS



1/2 rueda. 6 Kg.



Flandes - Belgique

El queso Nazareth Royal se elabora en la provincia belga de Flandes Occidental, donde el ganado bovino supone una de las principales fuentes de riqueza del país. Un clima suave de frecuentes precipitaciones bien distribuidas durante todo el año y una tierra fértil, de abundantes y nutritivos pastos, hacen posible una leche de primera calidad, responsable de mantener viva y con todos los honores la centenaria tradición quesera de Bélgica.

Historia y elaboración

Nazareth es el nombre de una localidad de Flandes y también el de una familia de quesos profundamente flamencos, elaborados por experimentados maestros queseros que han sabido aprovechar la exitosa historia del queso belga, iniciada en la extensa red de monasterios medievales, y los planes del sector agropecuario del país, que en las últimas décadas han conseguido mejorar de forma significativa la calidad del ganado bovino y de su leche.



Estos reconocidos profesionales guardan como un valioso secreto la fórmula para conseguir estas deliciosas variedades y, en especial, el líder de la gama, el Nazareth Royal. Así, si bien es conocido el objetivo buscado -crear un queso único, de



Nazareth, Flandes occidental.

sabor intenso y notas dulces y cremosas-, no han revelado los detalles de elaboración ni maduración que les ha permitido obtener una especialidad tan equilibrada y singular, nunca vista antes en quesos de leche pasteurizada.

MARIDAJE

Acompañar con: frutas como la manzana verde, la pera de invierno o el melón maduro, tipo Charentais.

Vino: con tintos elaborados con Garnacha o Syrah, tipo Chapoutier Rasteau (D.O. Rasteau)

Cerveza: tipo IPA inglesa o americana. El amargor de la malta tostada se equilibra con el sabor del queso.

Pan: todo tipo de panes, pero ideal con pan de nueces o de frutos secos



Importado y distribuido por:



iberconseil

Modos de uso

Bajo su corteza comestible, el Nazareth Royal ofrece un delicioso interior que se funde en la boca, descubriendo una equilibrada combinación de sabores lácteos y frutos secos. Esta exquisita cremosidad lo hace especialmente indicado para consumirlo rallado o participar en cualquier receta que requiera fundir el queso. Por su singular carácter, el Nazareth Royal también deja huella formando parte de una tabla de quesos.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Rallado

- Salsas
- Topping en platos de pasta
- Fundido o para gratinar
- Quiches y tartas saladas

- En ensaladas
- En bocadillos
- Como aperitivo
- En tablas de quesos

En daditos

Fundido

En salsas

RECETAS

INGREDIENTES

- 8 mitades de tomate seco en aceite
- 1 calabacín
- aceite de oliva
- 160 g de queso Nazareth
- 16 hojas de albahaca fresca
- sal
- pimienta negra

|  Fácil |  2 raciones |  Apto para niños |

ELABORACIÓN

Ecurrir los tomates secos y cortarlos a tiras longitudinalmente. Con un pelador de patatas, cortar láminas largas de calabacín. Pintar las láminas con aceite y cocinarlas en parrilla o sartén por un solo lado. Deben quedar doraditas.

Cortar el queso Nazareth en bastones de 5 cm de largo por 1 cm de ancho.

MONTAJE

Estirar una lámina de calabacín y colocar en un extremo un trozo de tomate, un trozo de queso y una hoja de albahaca, cerrarlo haciendo un rollo. Sazonar con un poco de sal y pimienta.

NOTAS

Podemos acompañar los rollitos con unas gotas de reducción balsámica.

TIP

Si el calabacín es muy ancho para el pelador de patata, se puede cortar longitudinalmente en dos trozos y de esta manera será más fácil cortar las láminas.

ROLLITOS DE CALABACÍN, NAZARETH, ALBAHACA Y TOMATE SECO

INGREDIENTES

- 300 g de gambas cocidas y peladas
- 1 kg de champiñones grandes
- 1 tomate de ensalada grande
- 200 g de calabacines pequeños
- ½ zumo de limón
- Unas ramitas de cilantro
- Pan tostado

Para la salsa de queso:

- 250 g de queso Nazareth
- 100 g de mantequilla
- 4 chalotas o cebollas
- 1 pimiento chili rojo
- 50 g de harina
- ½ litro de leche
- Sal y pimienta
- ½ zumo de limón

|    Difícil |  2 raciones |  No apto para niños |

ELABORACIÓN

Para la salsa de queso:

Picar las chalotas o cebollas y el pimiento chili y sofreír con 50 g de mantequilla, pimienta y sal. Mezclar los otros 50 g de mantequilla restantes con los 50 g de harina, 1/2 litro de leche, zumo de limón, pimienta y sal. Añadir la chalota o cebolla y el pimiento chili a la salsa, así como el Nazareth, y remover hasta conseguir una textura homogénea.

PREPARACIÓN

Quitar los tallos de los champiñones y añadirles el zumo de limón. Cortar los tallos en trozos y sofreír junto al calabacín cortado hasta que estén hechos pero crujientes. Pelar el tomate, quitar las semillas y cortar en trocitos.

Rellenar los champiñones con las gambas, los tallos de los champiñones, los calabacines y los trozos de tomate. Hornear unos minutos hasta que las gambas cojan color.

MONTAJE

Añadir la salsa de queso al plato, colocar encima el champiñón relleno y adornar con un poco de cilantro y pan tostado.



CHAMPIÑONES CON SALSA DE QUESO NAZARETH CON UN TOQUE PICANTE

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA WEB www.iberconseil.es Y EN NUESTRO CANAL YOU TUBE 