



Holanda

GOUDAS BASIRON

La denominación "Gouda de Holanda" está protegida. Este queso, que tiene su nombre debido a la ciudad de Gouda, en Holanda-Meridional, se elabora principalmente con leche pasteurizada de vaca raza Prim-Holstein.



GRAN VARIEDAD DE SABORES
EXCELENTES CUALIDADES DE FUNDIDO
PERFECTO PARA DAR COLOR Y SABOR
A TUS PLATOS O TABLA DE QUESOS

Pesto



Pesto Rojo



Nueces



Wasabi



Rueda 4,5 Kg



Veldhuyzen está ubicado en el centro de la gran región de Randstad, también llamada el corazón verde de Holanda. En esta zona domina un clima oceánico caracterizado por temperaturas suaves y precipitaciones abundantes. Este clima es perfecto para que las vacas puedan pastar todo el año. Es una zona protegida, lo que permite a la agricultura seguir teniendo una gran importancia en la región.

Historia y elaboración

El Sr. Cornelius Veldhuyzen fundó la empresa en el año 1884. Empezó ofreciendo transporte a los productores de Gouda de la zona. En 1915 montó su primer almacén donde maduraban los quesos, y vendía los goudas en la región.



Cornelius Veldhuyzen con sus trabajadores en 1884.

Empezó entonces a exportar los primeros quesos a Alemania y Bélgica. Veldhuyzen no apostó por comerciar grandes cantidades de Gouda. Decidió invertir en conseguir nuevas creaciones y sabores. Añadió a la leche antes de cuajarla, pesto verde, nueces, pesto rojo, wasabi, etc. El resultado es una gama de Goudas sabores que no dejan de sorprendernos.



Randstad, corazón verde de Holanda.

MARIDAJE

Acompañar con: todo tipo de frutas frescas (mango, lima...) y verduras de temporada. También con algas en copos, vinagre de arroz o manzana.

Vino: vino blanco dulce o vino tinto joven y suave.

Cerveza: cervezas rubias tipo cerveza clásica Pilsen.

Pan: pan integral, pan de campaña, o fundido encima de pan tostado.

Importado y distribuido por: iberconseil



Modos de uso

Los Goudas sabores se pueden utilizar a diario y dan sabor y color a los platos.

Tienen grandes cualidades de fundido.

Aquí tienes algunos ejemplos de platos fáciles de preparar.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



• Topping en pizzas o cocas

- Ensalada Sushi con Gouda wasabi (ver receta 1)
- Ensalada de pasta
- Tablas de quesos
- Pinchos/ banderillas (ver receta 2)

Desmigado



• Gratinado en pizza, pasta o cocas
• Quiche de calabaza con Gouda pesto verde (ver receta 3)

• Ensalada de verduras asadas

Loncha



• Montadito a la plancha
• Bocadillos calientes

• Montaditos
• Bocadillos

En salsa



• Empanadas
• Croquetas
• Buñuelos

• Salsa para ensalada de pasta

RECETAS

INGREDIENTES

- 50 g de queso Gouda Wasabi
- 80 g de arroz integral
- 70 ml de agua
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 y 1/2 cucharadas de vinagre
- de arroz o manzana
- 1 pizca de sal
- 50 g de pepino
- 50 g de mango limpio
- 6 colas de langostino cocidas y peladas
- Salsa de soja
- Aceite de sésamo tostado
- 2 cucharadas de alga nori en copos
- 1/2 cucharada de semillas de sésamo negro

👨‍🍳 Muy fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

ELABORACIÓN

Colocar el arroz con el agua, a temperatura ambiente, en una cazuela y cocinarlo con tapa a fuego bajo durante aproximadamente unos 40-45 minutos, hasta que se consuma toda el agua. Calentar ligeramente el vinagre con el azúcar y la sal y remover hasta que se disuelva. En caliente, mezclar el arroz con la mezcla de vinagre y remover bien. Enfriar y reservar. Pelar el pepino y el mango y cortarlos en dados pequeños.

Cortar el queso también en dados y trocear los langostinos. Mezclar en un bol el pepino, el mango, el queso Gouda Wasabi, los langostinos y condimentar con unas gotas de salsa de soja y aceite de sésamo.

ENSALADA SUSHI CON GOUDA WASABI, PEPINO Y MANGO

INGREDIENTES

- 100 g de Gouda Pesto Verde
- 150 g de puerro
- 400 g de calabaza
- Aceite de oliva
- 1 masa brisa rectangular

👨‍🍳 Fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

PESTO VERDE

- 4 huevos
- 200 g de nata de montar
- Sal y pimienta
- 8 moldes de tartaleta

ELABORACIÓN

Lavar el puerro, cortarlo longitudinalmente y en juliana. Pelar y rallar la calabaza con un rallador grueso. Cocinar el puerro en una cazuela con un chorrito de aceite, a fuego lento. Agregar la calabaza, salar, tapar y cocinar durante 10 minutos. Mientras, untar y enharinar los moldes, forrándolos con la masa brisa. Pinchar la masa con un tenedor y hornear a 180º durante 8 minutos. Cortar el queso a dados. Cascar los huevos y batir ligeramente. Agregar la nata a la cazuela con el puerro y la calabaza y llevar a ebullición. Verter poco a poco la preparación sobre los huevos, removiendo constantemente. Condimentar con sal y pimienta. Rellenar las bases de quiche con la mezcla, y colocar los trozos de queso irregularmente. Hornear a 180º durante 7-8 minutos o hasta que cuajen los huevos.

MINI QUICHES DE GOUDA PESTO VERDE CON CALABAZA Y PUERRO

👨‍🍳 Muy fácil | 👤 2 raciones | 😊 Apto para niños

INGREDIENTES

- 20 g de queso Gouda Pesto Rojo
- 30 g de cebolla
- 2 palitos de brocheta
- 30 g de berenjena
- Aceite de oliva
- Sal

ELABORACIÓN

Cortar la berenjena y la cebolla a dados. Cocinar las verduras en una sartén con aceite de oliva y una pizca de sal a fuego fuerte al principio y luego a fuego medio. Cortar el queso del tamaño de las verduras más o menos.

INGREDIENTES

- 20 g de queso Gouda Nueces
- 10 g de pan integral
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 orejones
- 2 palitos de brocheta

ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 180º. Cortar el pan integral a dados de 2 cm sin corteza y mezclar en un bol con el aceite de oliva. Pinchar un trozo en cada palito de brocheta, dejando libre el extremo del palo para luego poder clavar el resto de ingredientes. Tostar el pan en el horno durante 10 minutos. Cortar los orejones a la mitad y el queso a dados.

BANDERILLA DE GOUDA PESTO ROJO CON BERENJENA Y CEBOLLA PLANCHA BANDERILLA DE GOUDA NUECES CON OREJONES Y PAN INTEGRAL

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN www.iberconseil.es