

QUESOS

La selección de quesos para la temporada de verano de Madrid, se ha desarrollado siguiendo estos parámetros:

Quesos elegantes, con texturas agradables y largos. Llenos de matices que tienen que ver con el sabor de la leche limpia y evolucionada. Diferentes presentaciones: quesos de **oveja**, **cabra** y **vaca**. Ninguno lleva aditivos ni conservantes, trabajan con fermentos lácticos, cuajos naturales y sal.

Todos ellos son embajadores de ecosistemas protegidos y muy bien conservados con **aromas** muy característicos de los hábitats **mediterráneos**.

Elaborados única y exclusivamente con leche procedente de rebaños propios y elaboraciones muy pequeñas de los ordeños diarios, de producción muy limitada.

El transporte de estos quesos tan delicados nunca excede de las 24 horas desde la salida del espacio de maduración específica para cada uno de ellos hasta Madrid.

Quesos elaborados en pequeñas y exclusivas queserías que han investigado nuevas formas de elaboración con la leche de ganado autóctono, y que se alimentan de forma natural y pastorean en libertad.

Los aromas y sabores de los **6 quesos**, están muy marcados por la leche de invierno y primavera - muy lluviosa del 2018 - muy influenciada por la humedad y el despertar de la naturaleza.

Aportan infinidad de bacterias lácticas y sales minerales, lo que los convierte en una excelente opción para la época veraniega en Madrid.



SUKALDEAN BAI BOKADO
Alcalá, 55 - 28014 Madrid

RESERVAS:
sukaldean@bokadogrupo.com
91 137 59 52



@SukaldeanBaiBokado



@SukaldeanBokado



SUKALDEAN
BAI BOKADO

—
QUESOS

www.sukaldeanbaibokado.com

RODONET DE CABRA

PRODUCTOR

Formatges Artefor, Vilassar de Dalt, Barcelona.

REGIÓN

Cataluña

DEFINICIÓN

Queso de pasta blanda, corteza lavada, cuajada enzimática

elaborado con leche pasteurizada de cabra alpina.

TIPO DE PASTA

La pasta es blanda, suave y de muy característica cremosidad

en el paladar.

MADURACIÓN

ó semanas

CARACTERÍSTICAS

Es un queso de formato pequeño, entorno a los 200 gr, que presenta una corteza rústica y aspecto impenetrable. La característica más importante es que durante todo el proceso de maduración, unos 45 días, cada una de estas piezas se lava **con agua de mar**.

Es un proceso que los maestros de Artefor dominan y lo hacen con el objetivo de recuperar para el organismo, minerales esenciales a través del consumo de un queso tan exquisito. Someten a esta maravilla a una maduración lenta muy influenciada por las brisas del Maresme, lo que requiere, que en el proceso tecnológico de la elaboración, las

bacterias lácticas se expresen lentamente y dejen paso a las que tienen que ver con el afinado exquisito, tan genuino de Artefor.

La pasta es blanda, suave, y cremosa en paladar. Sabor que nos recuerda a las almendras y evidentes toques caprinos. Para llegar a este equilibrio, seductor, sensual.

Medalla de plata en el Concurso Nacional de Quesos celebrado en Madrid Salón Gourmet Quesos (2016). Medalla de oro en el Concurso Nacional de Quesos celebrado en Madrid Salón Gourmet Quesos (2017).

OLAVIDIA – QUESOS Y BESOS

PRODUCTOR

Quesos y Besos, Lácteos Romero Peláez, Guarromán, Jaén.

REGIÓN

Sierra Morena, Andalucía

DEFINICIÓN

Elaborado con leche pasteurizada de cabras de raza Malagueña.

Queso de coagulación láctica madurado con moho Geotrichum y

Penicillium Candidum y ceniza en el interior.

TIPO DE PASTA

Pasta blanda, muy cremoso y bien atemperado, fundente

junto a corteza.

MADURACIÓN

15 días

CARACTERÍSTICAS

Este queso fue el ganador absoluto en el Concurso de Quesos Artesanos de Madrid Gourmet, en una convocatoria de récord con mas de 700 propuestas diferentes en mayo de 2018, un queso de muy reciente creación y desconocido para todos.

De pasta blanda, elaborada a partir de la leche de cabra de raza Malagueña, que se alimenta libre en las estribaciones de la Sierra Morena. Un queso de coagulación láctica que rompe con la tradición de que los mejores quesos fueran casi siempre de pasta prensada. Un queso elaborado de forma totalmente artesanal que conquistó el paladar del jurado compuesto por más de cincuenta especialistas.

Sorprende por la cremosidad de la pasta. El secreto es atemperarlo adecuadamente para que en la zona de la corteza llegue

a ser fundente. Está muy equilibrado en sal y el sabor de la ceniza le otorga un sabor delicado y exquisito y aporta sales al organismo así como la frescura que esperamos en esta selección de quesos. Su presentación es una pieza tipo ladrillo cuadrado, de unos 250 gramos de peso.

Tiene el aspecto de joya gastronómica, lingote muy blanco, típico de la leche de cabra dividido por la ceniza que presenta en el interior, atravesada horizontalmente por una veta de ceniza.

En la boca, su agradable textura, ligeramente cremosa, abandona toda acidez característica de la cabra, para abrir camino a una mantequilla húmeda redondeada, toques florales, muy meloso y postgusto largo y equilibrado.

IDIAZÁBAL DE PASTOR BASTERRA ANAIAK

PRODUCTOR

Basterra Anaiak, Gujuli, Araba.

REGIÓN

Sierra de Gibixo, zona muy húmeda junto al nacedero del Nervión,

País Vasco.

DEFINICIÓN

Queso elaborado con leche cruda de oveja Latxa, de corteza natural.

TIPO DE PASTA

Pasta prensada no cocida.

MADURACIÓN

3 meses

CARACTERÍSTICAS

Los hermanos Basterra, elaboran este queso, solo y exclusivamente con la leche cruda de las ovejas latxas de su propio rebaño, que pastan en libertad en la Sierra Gibixo, muy influenciada por los pastos de alta montaña, en invierno junto a la cascada natural que se forma en el nacedero del río Nervión.

Lo que diferencia a este queso del resto de Idiazábal, es que emplean un cuajo en la dosis mínima para que no aporte sabor al queso. El objetivo es conseguir

que se expresen los matices y aromas de la leche cruda y limpia de invierno y primavera de la excelente producción de su rebaño con un perfil de ácido graso muy característico y saludable.

En esta corta maduración, la acidez de la leche y los toques dulces están presentes de forma muy elegante y para ello llevan un seguimiento diario de los quesos en la cámara de maduración. Es un queso reconocido como **Patrimonio Gastronómico Europeo**.

MASSIMO CON MAGAYA DE SIDRA

Massimo del Rey Silo afinado con Magaya de Manzana de

Sidra del Llagar El Gobernador.

PRODUCTOR

Quesería Rey Silo, Pravia.

REGIÓN

Asturias, zona de montaña, muy influenciada por el mar cantábrico.

DEFINICIÓN

Queso elaborado con leche cruda de vaca de coagulación láctica.

La corteza presenta mohos lácteos naturales Geotrichum candidum, mezclados con restos de pulpa de manzana de sidra.

TIPO DE PASTA

Compacta, blanca, densa y húmeda.

MADURACIÓN

Tres meses de curación en bodega subterránea y dos meses en tonel recubierto de “magaya” de sidra.

CARACTERÍSTICAS

Los maestros queseros de Rey Silo, trabajan en el diseño de joyas gastronómicas.

Ya partían de un queso tan exclusivo como el Massimo, de formato de 2 kg aproximadamente, muy reconocido por la alta gastronomía, compacto y denso.

Esta creación nació para aportar frescura y sales minerales procedentes de la leche y las manzanas para un momento y público tan especial, como los invitados a la gala de los Oscar el pasado marzo, por petición del reconocido chef internacional asturiano José Andrés y que obtuvo un éxito sin precedentes.

La complejidad del queso, ha sido complementada con la manzana que se recoge por las mañanas y que, tras una selección manual manzana a manzana, libre de contaminantes y productos

exógenos, es “mayada” para que se rompa y no se oxide. Inmediatamente es prensada, obteniéndose así sus primeros mostos. A las 24 horas, la “magaya” es cortada y se vuelve a prensar.

En la cava de la quesería disponen de toneles, en los que se depositan capas sucesivas de “magaya” y de quesos Massimo. Los toneles tras su llenado son cerrados herméticamente durante dos meses, tiempo en el que la “magaya” realiza una fermentación alcohólica que perfuma el queso, impregnándolo de olor a manzana y sabor a sidra.

El interior de este queso Massimo, afinado con Magaya de Sidra, es blanco y fresco. En boca tiene toques ácidos de la sidra asturiana y retrogusto acompotado, y en nariz destaca la manzana y la fruta fresca.

PASTURA DE TRUFA

PRODUCTOR

Finca Pascualete, Trujillo, Cáceres.

REGIÓN

Finca privada de Trujillo, en uno de los ecosistemas mejor mantenidos

de Europa en Extremadura.

DEFINICIÓN

Queso tierno de leche pasteurizada de oveja de rebaño propio, raza

merina extremeña, corteza enmohecida con Penicillium Candidum y

trufa negra de Italia.

TIPO DE PASTA

Una delicada pasta, cremosa pero compacta, salpicada de pedacitos

de trufa Negra y textura tierna.

MADURACIÓN

20 - 25 días

CARACTERÍSTICAS

En uno de los ecosistemas mejor mantenidos de Europa, la finca Pascualete cuenta con su propio rebaño de ovejas de raza autóctona extremeña, las cuales se alimentan de estos pastos y flores tan característicos y en épocas de sequía con pienso ecológico.

En este invierno y primavera tan lluviosos, cuentan con una calidad de leche excepcional, y entre todas sus creaciones, el maestro quesero de la finca ha recuperado una receta que llegó con los pastores trashumantes desde Italia.

En un formato pequeño y exquisito, han conseguido que la mezcla con la trufa Negra italiana y la leche tan llena de aromas, se combinen perfectamente.

Es un queso equilibrado, con una masa suave. La intensidad que aporta la trufa y el encaje de la corteza comestible, le otorga un equilibrio perfecto entre tres sabores predominantes: masa suave con toques de leche, la potencia de la trufa Negra y el sabor dulce del moho blanco. Tiene un exterior blanco enmohecido, interior hueso con toques negros, sin ojos y uniforme.

OJOS AZULES

PRODUCTOR

Mas del Tano, Fraga, Huesca.

REGIÓN

Zona Bajo Cinca, influenciada por el Pirineo Aragonés.

DEFINICIÓN

Leche cruda de cabra murciano-granadina.

Azul de cuajada enzimática.

TIPO DE PASTA

Textura inicialmente quebradiza típica de los quesos azules, pero que

con la temperatura se convierte en cremosa, con matices refrescantes.

MADURACIÓN

2 - 3 meses

CARACTERÍSTICAS

En esta quesería de campo, solo trabajan con la leche de producción propia de cabras murciano-granadinas. Han desarrollado quesos realmente excepcionales cuidando las texturas y sobre todo un moho muy característico que se da de forma natural en esta zona del Bajo Cinca y muy influenciado por las corrientes frías de los Pirineos.

Pero el logro más importante es conseguir un queso azul, a partir de una leche de cabra. Solamente tres queserías de producción propia lo han desarrollado con éxito en el arco mediterráneo.

Corteza natural, de colores verdes, azules y con algunas tonalidades ligeramente anaranjadas. Se pueden encontrar líneas

verticales que es por donde circula el oxígeno para que puedan proliferar los matices de azul, típico del Penicillium. Esta corteza enmohecida, con alto índice de humedad, retrae a paisajes húmedos y nieblas penetrantes. Este es el logro de esta familia de ganaderos y queseros.

Olor suave, nos recuerda las hojas de nogal y las setas.

Textura inicialmente quebradiza, pero que con la temperatura se convierte en cremosa.

De gustos complejos y variados. Ligeramente salado. El retrogusto imprime carácter y persiste en boca.