

La quesería



delicias en bandeja

Elige el sabor que más te gusta

Sorprende en tu mesa con una surtida tabla de quesos. Tómallo como aperitivo, como acompañante del plato principal o como un sencillo entrante. Hay tanta variedad ¡que lo difícil es elegir! Gustará a todos, tanto a los amantes de los sabores más fuertes, como a los que se dejan seducir por el gusto más suave. Un, dos tres... ¡a picar!



Arzúa-ulloa

Funde tus platos con el mejor sabor del queso

Galicia. Queso con DOP*. Se elabora con leche pasteurizada de vaca. Es un queso tierno, de sabor medio y textura blanda. Es perfecto para acompañar a platos al horno, ya que funde muy bien, aunque también es ideal para tomarlo frito o untado. **Idea receta: Tomates gratinados con queso Arzúa-Ulloa y jamón ibérico.**



San Simón da Costa

Sería un pecado perderselo

Galicia. leche de vaca pasteurizada. Es un queso semi-curado de textura semi-blanda. Tiene un sabor suave con un ligero toque ahumado. Es ideal para derretir y acompaña muy bien a todo tipo de carnes y pescados. También se recomienda probarlo en hamburguesas y ensaladas, y su sabor combina perfectamente con avellanas, nueces y manzanas. **Idea receta: Rollito de salmón con champiñones y queso San Simón da Costa.**



Tetilla

El queso gallego por excelencia

Galicia; con DOP. Está elaborado con leche pasteurizada de vaca. Es un queso tierno, de textura blanda y sabor suave. Combinado con el dulce de la miel, del membrillo y la uva, o con frutos secos, resulta exquisito. También es perfecto para incluirlo en tus rellenos, para acompañarlo con ahumados y hierbas aromáticas y para gratinados. **Idea receta: Gratinado de navajas con espinacas y queso de tetilla.**



Cabrales

Intenso y con cuerpo

Asturias. Queso con DOP. Se elabora con leche cruda de vaca o a partir de la mezcla de dos o tres tipos distintos de leche. Es un queso curado y de textura semi-blanda. Debido a su característico y fuerte sabor, es ideal para ser degustado solo o en salsas, aunque también combina a la perfección con frutos secos y con los sabores más dulces del membrillo o la mermelada. **Idea receta: Escalopines de ternera al Cabrales.**



Idiazábal

El preferido de los grandes chefs de nuestra gastronomía

País Vasco y Navarra. Tiene DOP y se elabora con leche cruda de oveja. Su tiempo de maduración es mínimo de 60 días, tiene una textura media y un sabor intenso, equilibrado y consistente. Es ideal para tomarlo con embutidos, un buen pan artesano o con crudités de verduras frescas. **Idea receta: Arroz con setas y queso Idiazábal.**



Queso fresco

Ligero, suave y delicado

Se elabora con leche de vaca, de cabra o mezcla de ambas. Hay dos tipos de elaboración: tradicional y ultrafiltrado. Es ideal para dietas y ensaladas. Combina a la perfección con mermelada o membrillo. Además, es muy bueno para la alimentación de los más pequeños por sus valores nutricionales. **Idea receta: Ensalada de escarola, nueces y queso fresco.**

¿Sabías que... ▼

el queso puede llegar a cubrir el 65% de las necesidades de calcio que necesita nuestro organismo?

Queso zamorano

No hay edad para degustar un queso viejo



Castilla y León; con DOP. Se elabora a partir de la mezcla de leche cruda de Oveja Churra y de Oveja Castellana. El resultado es un queso viejo, fuerte y cremoso. Por su sabor, es muy apreciado para degustarse solo o con un buen vino, aunque puede convertirse en el acompañante perfecto de tus platos y postres. **Idea receta: Tarta de queso Zamorano.**

Queso manchego

El de siempre, el que nunca falla

Castilla-La Mancha. Este queso, con DOP, se elabora con leche cruda o pasteurizada de oveja de raza manchega. Su tiempo de maduración es mínimo de 60 días, es de textura dura y de sabor fuerte. Se acompaña de manjares de la región de La Mancha y de frutos secos. **Idea receta: Pizza manchega con queso Manchego, chorizo y aceitunas negras.**



¿Sabías que... ▼

el queso Manchego es la variedad española más conocida y comercializada fuera de nuestro país?

Torta del casar

Creemosidad y sabor en estado puro

Extremadura. Queso con DOP, semi-curado, elaborado con leche cruda de oveja, cremoso y de sabor medio. Acompaña perfectamente a carnes y pescados e incluso puede formar parte de tus postres más dulces.

Idea receta: Croquetas de Torta del Casar.



Ibérico

Un queso de raza

Castilla-La Mancha. Se elabora a partir de la mezcla de tres leches pasteurizadas. Dependiendo del tiempo de maduración, puede ser tierno o semi-curado. De sabor suave y textura blanda, es el típico queso de mesa y de bocadillo, ideal para los más pequeños.

Idea receta: Bocadillo de queso Ibérico con anchoas.



Roncal

Las recetas con queso saben a beso

Navarra; con DOP. Es un queso curado, elaborado con leche cruda de oveja, de sabor fuerte y textura dura. Es ideal para incluirlo en tus recetas de cocina: rallado o en finas lonchas acompañando a verduras: pimientos del piquillo, alcachofas, cardo... **Idea receta: Patatas gratinadas con queso Roncal.**



los más especiales

Para sorprender en tu mesa

Manteca

Queso de leche cruda o pasteurizada de oveja recubierto de manteca ibérica. Con curaciones mínimas de 6 meses, presenta un sabor intenso. Típico de Castilla-La Mancha.



Romero

Queso de leche cruda o pasteurizada de oveja recubierto de manteca y romero. Con curaciones mínimas de 6 meses, presenta un sabor intenso. Típico de Castilla-La Mancha y Extremadura.



Pimentón

Queso de leche de cabra. Con una curación mínima de 3 meses y sabor fuerte. Típico de Extremadura.



Aceite

Queso de leche cruda de oveja con una maduración normalmente de más de 6 meses envasados con aceite de oliva. Típico de Castilla-La Mancha y Castilla y León.



el acompañante perfecto

Dulces, con cuerpo, afrutados... ¡consigue sabores exquisitos!

Tintos con cuerpo

Este tipo de vinos marida a la perfección con quesos de oveja (Ibérico, Manchego, Idiazábal, Roncal y Zamorano), de pasta cremosa (Torta del Casar, Brie, Camembert) y quesos azules (Cabrales).

Blancos secos

El acompañante ideal de este tipo de vinos son los quesos frescos y los elaborados con leche de cabra.

Blancos jóvenes afrutados

Maridan muy bien con los quesos de cabra (Feta) y de pasta blanda (Tetilla, San Simón da Costa, Brie y Camembert).

Espumosos

Acompáñalo de quesos azules (Cabrales y Roquefort) y de corteza enmohecida. El sabor del Cheddar también casa muy bien con ellos.

Dulces

Idóneos para combinar con quesos fuertes y cremosos como el queso azul (Cabrales y Roquefort) o quesos de oveja (Zamorano).

Rosados

Ideales para combinar con quesos suaves y tiernos de vaca y cabra, de textura blanda o semiblanda (Tetilla).



hazlo tú

Tarta de queso

Base: triturar las galletas y mezclar el polvo resultante con mantequilla a temperatura ambiente. Extender la masa sobre un molde. Por otro lado, hidratar con agua las hojas de gelatina, mezclar con la nata y añadir el queso cremoso y el azúcar. Batir hasta conseguir la densidad adecuada. Añadirlo a la base de galleta y mantequilla y enfriar en el frigorífico. Decorar con mermelada y servir fría o a temperatura ambiente.



Queso frito

Cortar el queso en pequeños dados, pasarlos por harina, huevo batido y otra vez por harina, pan rallado, frutos secos, fideos de arroz... Acepta multitud de variables en función del toque y la textura que queramos darle. Freír en abundante aceite caliente. Acompañarlo con mermelada de frambuesa. Te sorprenderá el contraste entre el dulce y el salado.



Mini pizzas

Base: mezclar la harina, el aceite, la sal y la levadura hasta conseguir una masa homogénea. Dejar reposar para que fermente unos 30 ó 45 min. Estirar con un rodillo y cortar. Colocarlas en una bandeja de horno y añadir una base de salsa de tomate, queso rallado y el ingrediente que más nos guste. Hornear a 200° durante 15 minutos.

¿sabías que...?

El sabor del queso varía en función de su procedencia, del tiempo de maduración y del tipo de leche.

Según su procedencia...



QUESO DE VACA

Sabor muy suave



QUESO DE OVEJA

Sabor equilibrado



QUESO DE CABRA

Sabor muy acentuado



MEZCLA

Más sabroso que el de vaca pero menos que el de oveja

Según su maduración...



Fresco: Sin maduración.
Sabor Muy suave.



Tierno: Muy suave.



Semicurado: Suave.



Curado: Medio.



Añejo: Fuerte.

...Y su tipo de leche



Leche Pasteurizada
Suaviza el sabor.



Leche cruda
Acentúa el sabor.



Le fromage

Los mejores quesos de la gastronomía europea



Edam.
Holanda

Por su forma lo reconocerás



Gouda
Holanda

Perfecto para tus bocadillos



Feta
Grecia

*Un pedacito de Grecia
en tus ensaladas*



Cheddar
Reino Unido

*Fúndelo y disfruta de tus
hamburguesas, nachos y pizzas*



Havarti
Dinamarca

*El sabor más suave,
ideal para los niños*



Emmental
Suiza

Te quedarás con ganas de más



Le Gruyère
Suiza

Intensifica el sabor de tus platos



Brie
Francia

*El aperitivo más
cremoso*



Camembert
Francia

*Ideal para untar y disfrutar
intensamente de su sabor*



Roquefort
Francia

Un sabor protagonista



Mozzarella
Italia

*Si no lleva mozzarella,
no es una pizza verdadera*



Parmigiano reggiano
Italia

*Adereza tus mejores
platos de pasta*



Provolone
Italia

*Con una capa de provolone
fundido, sabe mejor*



Síguenos en
www.supersol.es



superSol Supermercados



superSol Supermercados



SuperSol Supermercados



superSol Supermercados