

QUEIJOS

GASTRONOMIA

GARDE MANGER





MENU

- COMPREENSÃO
- CLASSIFICAÇÃO
- A COMPOSIÇÃO NO SERVIÇO
- QUANTIFICAÇÃO
- ORDEM DE DEGUSTAÇÃO
- ACOMPANHAMENTOS
- COMO CORTAR
- COMO PRESERVAR
- HARMONIZAÇÃO COM VINHOS

O serviço - compreensão

Os queijos estão intimamente ligados à gastronomia e cultura francesa como o feijão com arroz do brasileiro. O consumidor contemporâneo busca por sabores, tendências e variações nos serviços de refeições, um dos grandes motivos do impulsionamento dos queijos artesanais brasileiros nos últimos cinco anos, assim sendo podemos compor um serviço de queijos e possibilidades de harmonizações com excelentes queijos nacionais; de nossa própria indústria queijeira e os queijos ditos “fermier” (queijos artesanais, tanto com leite cru quanto com leite pasteurizado, de elevada qualidade elaborados atualmente no Brasil, idealizados naturalmente a partir dos queijos europeus).

Contudo, há de se ressaltar uma necessidade imperativa de uma boa formação cultural e técnica de nossos queijeiros, já alcançada há centenas de anos pelos franceses, os quais nos espelhamos tanto.

Muitos termos descrevem em parte o resultado das diferentes técnicas na elaboração dos queijos, frutos da evolução que já se inicia na domesticação das ovelhas e cabras, passando por pequenos gestos (como uma maneira peculiar de cada queijeiro), o próprio clima, disponibilidade de recursos, aspectos culturais e até religiosos. Assim sendo, quando mencionamos queijos prensados, cozidos, marmorizados, lavados, duros, mofados, frescos, moles, com ervas, com carvão, olhos mecânicos, olhos regulares, olhos pequenos ou grandes, coloridos, quebradiços, alongados e defumados estamos determinando sim uma técnica, mas também uma condição originada num contexto cultural, histórico e evolutivo (a soma de inúmeras experiências ao longo de um tempo).

O mais importante é que cada tipo carrega consigo promessas diferenciadas para nossos sentidos (olfato, paladar e aparência), as quais podem ser harmonizadas com inúmeros elementos, em diversas ocasiões.

O princípio básico na elaboração é muito comum e parte da concentração do leite (retirada da água) através de um agente coagulante (a massa é estruturada pela ação da proteína combinada com sais de cálcio e fósforo, presentes naturalmente no leite), seguindo um curso mais ou menos complexo, o que irá resultar em queijos nos mais diversos atributos conhecidos.

A classificação pode ser baseada em diversos fatores relacionados com as exigências legais de cada país. Porém, alguns atributos são universais como o teor de umidade e gordura, passando pela maturação e apresentação final, independente do leite utilizado (vaca, cabra, ovelha, búfala).

1. QUEIJOS FRESCOS



Os queijos denominados frescos, são os queijos cujo o leite é coagulado pelo processo enzimático, láctico ou misto (enzimático; ação exclusiva do coagulante; láctico pela ação de um fermento ácido-láctico e misto; os dois processos combinados).

O termo fresco designa o consumo imediato (ressalvando alguns poucos dias).

A consistência normalmente é macia, porém com textura cremosa ou com possibilidade de corte.

O sabor tende ao láctico, com notas aromáticas bem definidas, muito influenciado pela origem do leite, opcionalmente salgado e variando do suavemente ácido ao ácido intenso.

São produtos os quais recomendamos a pasteurização do leite (o que é uma obrigatoriedade no Brasil para queijos frescos), com a finalidade de destruição da flora patogênica e da flora banal (que altera o sabor e acelera o processo de degradação).

Exemplos:

queijo minas frescal (vaca, cabra ou ovelha); queijo petit suisse, queijo labne; queijo feta (leite de ovelha); queijo cottage; queijos frescos rurais brasileiros.

2. QUEIJOS DE CABRA

A multiplicidade de locais de produção dos queijos artesanais franceses levou a uma grande diversificação técnica, empiricamente desenvolvida ao longo de gerações. Há de se destacar que ainda é o queijo artesanal de cabra francês o queijo de cabra por excelência (mesmo considerando o grande avanço industrial da tecnologia láctea). Estes queijos são elaborados exclusivamente com leite caprino e apresentam diferentes formas e pesos. Os queijos denominados “queijos de meia cabra” são reservados aos queijos produzidos com uma mistura de leite de cabra e leite de vaca ou ovelha com o mínimo 50% de leite de cabra.

Quanto à qualificação “fermier” é reservada aos queijos produzidos por produtores/criadores que processam apenas o leite de sua própria exploração. Os queijos podem ser classificados como queijos frescos (consumo imediato), salgados ou não, com coagulação láctica (normalmente queijos frescos de origem suíça) ou enzimática (queijo tipo frescal).



Os queijos curados podem agrupar os queijos mofados com formação e desenvolvimento do fungo específico; queijos com crosta lavada, preparada com condimentos, queijos prensados com baixa e média umidade.

As cabras foram introduzidas na França no século VIII, quando os sarracenos invadiram o sul do país e chegaram a Poitiers. Desde então, o leite deu origem à produção de queijos em escala artesanal e familiar.



No que diz respeito à sua fabricação, são semelhantes ao dos queijos de leite de vaca e varia de acordo com o tipo de massa: coagulação, moldagem, drenagem, salga e refino. A grande maioria dos queijos são de massas macias, obtidas sem a pressagem e opcionalmente com o desenvolvimento de fungos naturais.

O mesmo queijo de cabra pode ser provado em diferentes estágios de amadurecimento; do recém fabricado com a massa muito fresca ao queijo curado com mais de trinta dias.

Os queijos são elaborados a partir de leite integral devido à dificuldade na retirada da gordura (desnate do leite) em função do tamanho de seus glóbulos e escala produção reduzida (fermier). Alguns queijos: Banon, Chabichou du Poitou, Charolais, Chavignol, Chevrotin, Mâconnais, Pélardon, Picodon, Pouligny Saint-Pierre, Rigotte de Condrieu, Rocamadour, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher e Valençay.

3 • QUEIJO COSTA MOFADA (FUNGO BRANCO)



A categoria dos **mofados brancos** compreendem uma vasta gama de queijos denominados “*pâte molle et à croûte fleurie*” traduzindo tecnicamente como queijos obtidos a partir de massa fresca, elevado teor de umidade, não prensados, obrigatoriamente fermentados na sua primeira fase, permitindo assim o desenvolvimento do fungo branco (*Penicillium candidum* ou *Penicillium camembeti*) em sua segunda fase.

Podemos distinguir duas vertentes: os queijos artesanais elaborados a partir de leite cru (requerem certa complexidade no preparo pois o sucesso está intimamente relacionado com a qualidade do leite e condições ambientais muito propícias) e os queijos ditos industrializados (onde inclui-se o processo da pasteurização). Em ambas vertentes, a qualidade do leite, físico química e microbiológica, são fatores decisivos para seu sucesso.

É um queijo de curta maturação, sendo consumido a partir de 22 dias (queijo ainda muito jovem) até 60 dias aproximadamente (indo do adocicado e suave, ao intenso, praticamente amoniacal, quando se encontra completamente cremificado), queijos que incluem o Brie, o Brillat-Savarin, o Camembert, o Chaource e o Coulommiers.

4 • QUEIJOS DE MASSA E CROSTA LAVADA

Foram os monges da Idade Média (século X) que desenvolveram essa tecnologia queijeira com base em um processo particular de maturação, que inclui a lavagem repetida da crosta. Os queijos desta categoria podem ser classificados como queijos de média a alta umidade, coagulados e fermentados pela ação das bactérias lácteas.

Apresentam a textura lisa, opcionalmente com algumas olhaduras formadas pela flora láctea endógena (principalmente para queijos elaborados a partir de leite cru). No Brasil implementamos algumas particularidades na tecnologia tradicional com a retirada e inclusão de água na massa, na tina queijeira (este processo permite a formação de uma textura muito suave e delicada).

O processo de maturação compreende etapas de lavagem da crosta com emprego de solução salina denominada de morge, à base de água, sal, amido e até mesmo a inclusão de cepas de *Brevibacterium linens* (levedura) que caracteriza os queijos artesanais desta categoria (pela intensidade no odor e suavidade no sabor), efetivamente maturados em ambientes com elevada umidade.

A lavagem ocorre já nos primeiros dias por toda crosta com escova ou esponja macia, formando a crosta característica. A solução de morge também pode ser substituída, por água e álcool, cidra, bagaço de chápagne, cerveja e vinho. Ao final da maturação (entre 30 a 90 dias) os queijos recebem uma última lavagem, seguida de secagem e algum tipo de pintura. Alguns queijos: Morbier, Port Salut, Maroilles, Livarot, Munster e Pont l'Evêque.

QUEJO MORBIER, UM CLÁSSICO DA QUEIJARIA FRANCESA BEM ADAPTADO NO BRASIL



5 ● QUEIJOS AZUIS

As massas com veios azulados pertencem a uma das famílias mais antigas de queijos.

A origem desses queijos se perde nas brumas do tempo e como já mencionado, é o resultado do tempo, da evolução humana e sua relação com a comida, principalmente seu modo de armazenar.

A reologia destes queijos, são reconhecidas pela densidade e regularidade da distribuição das veias azuladas na massa, em contraste com a tonalidade que vai da brancura ao amarelado (o que depende da origem do leite), portanto do leite de ovelha (onde há ausência do pigmento caroteno) ao de vaca gordo (de raças produtoras que se caracterizam pelo elevado teor gorduroso), do cru ao pasteurizado, do artesanal ao industrializado. A coagulação é mista (pela ação do coagulante e fermentos lácteos).

A maturação ocorre em um ambiente de elevada umidade e os veios são formados propositalmente de forma que o fungo cresça de dentro para fora numa harmonia silenciosa. Um bom queijo azul possui sua maturação ideal em torno de 60 até 90 dias, o que se traduz em aromas e sabores promovidos pelas diversas interações físicas, químicas e biológicas. Alguns queijos: Roquefort, Gorgonzola, Queijo Azul do Brasil, Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Fourme de Montbrison e Stilton.



6. QUEIJOS PRENSADOS DE MASSA COZIDA

Aqui é possível estabelecer duas vertentes: os *queijos cozidos de massa prensada denominados queijos granulados* (derivado de grana, que do latim significa grão), representados pelos queijos de massa dura, baixa umidade, porém ricos em gordura e os *queijos também cozidos, de origem suíça com formação de olhaduras* pelas fermentações gasógenas como o Comté, Beaufort, Gruyère e Emmental.

A origem dos queijos denominados GRANA, especificamente o Grana-Padano, remonta há mais de oitocentos anos na planície Padana, na abadia de Chiara-valle, a poucos quilômetros ao sul de Milão. A abadia pertencente a ordem dos monges cistercienses, inspiradas pelos preceitos da regra de São Bento “ora et labora” (viver e trabalhar em meio às tarefas do dia-a-dia a partir da oração são os dois pólos pertencentes ao homem: a extroversão no trabalho e a introversão na oração; somente quando ambos estão em correta relação um com o outro é que o homem permanece equilibrado e santificado). Seguindo este preceito trabalhavam a terra, criavam gado, ovelhas, cabras para carne e leite.

O queijo surgiria como o resultado da necessidade de preservar por mais tempo as características perecíveis do leite, conseqüentemente ampliando a oferta de alimento. Podemos dizer que a primeira “caselli” (nome do dialeto local sinônimo de “fábrica de queijo” ou queijaria) tenha realmente surgido sobre o solo da abadia, graças às dádivas do “alto” como a abundância das águas, a riqueza da terra, a inspiração e o trabalho do homem.

A cultura, arte, desenvolvimento técnico e arquitetônico estavam restritos ao confinamento das abadias e o queijo grana em seu primeiro momento fora batizado pelos monges como “caseus vetus” (queijo velho em latim). A população que não tinha familiaridade com o latim, deu-lhe outro nome, derivado de sua particularidade na massa, compacta e granulosa. Assim nasceu do seio do povo o queijo grana ou apenas grana (remetendo-se aos grânulos).

Os primeiros queijos pesavam até 20 quilos e eram elaborados em grandes “tachos” de cobre, apresentavam uma longa vida e quanto mais amadureciam melhor ficavam.

A produção do queijo “grana” divide-se em duas regiões distintas com duas marcas notórias, a primeira inclui as províncias de Bologna (a oeste do Rio Reno), Mantua (a direita do Rio Pó), Modena, Parma e Reggio Emilia pertencentes a Emilia-Romagna região produtora do Parmigiano Reggiano; a outra compreendida pela região mais ao norte os territórios da província de Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova (a esquerda do Rio Pó), Milão, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Veneza, Verona, Vicenza, Bologna (a direita do Rio Reno), Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, compreendendo ainda os municípios da província de Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena, região produtora do Grana Padano.

Parmigiano Reggiano e Grana Padano, nascidos em mosteiros na idade média, são queijos e marcas consagradas em todo planeta. Queijos que quando comparados apresentam características organolépticas bem próximas, como textura, formato, sabor e aroma, mas com detalhes que os distinguem unicamente, tornando-os adequados para diferentes utilizações.

O Parmigiano possui um sabor mais complexo, rico em notas derivadas do frescor das ervas, resultado da alimentação do gado leiteiro, mais difícil de ser percebido no Grana Padano, que é basicamente mais suave e amanteigado ao paladar. Fundamentalmente o alimento fornecido às vacas leiteiras é o quesito primordial que distingue um ou outro queijo.

Ambos, Grana Padano e Parmigiano Reggiano são queijos de denominação de origem protegida (DOP), que estabelece não apenas os locais e condições de elaboração, mas que essencialmente visa a proteção de uma cultura e seu povo preservando inúmeras características seculares, apesar de todo avanço tecnológico disponível.

A categoria denominada queijos da linha Grana compreende uma variada gama de queijos elaborados em todo planeta, referindo-se a queijos com baixa umidade, semi-gordos e obrigatoriamente maturados. Os queijos Parmesão, Parmesano, Sbrinz, Reggiano e Reggianito elaborados no Brasil, Argentina e Uruguai utilizam o leite semi-desnatado, cru ou pasteurizado, coagulação enzimática combinada com a fermentação láctica.

Apresentam consistência dura com textura compacta (sem olhaduras), granulosa ao corte. A coloração é ligeiramente amarelada com sabor salgado e ligeiramente picante, com certa nota adocicada com aroma característico, agradável e bem desenvolvido. O formato é cilíndrico, achatado, perfil ligeiramente convexo, não abaulado, com crosta firme, lisa e não pegajosa.



OS QUEIJOS de origem suíça remetem à tradição montanhosa dos queijos prensados e cozidos em formato de rodas grandes e pesadas. Em sua origem, já no século XIII seu método de produção permitia que os pastores, que passavam o verão nos pastos das montanhas altas com seu rebanho, fizessem queijos que fossem mantidos por tempo suficiente para esperar até que eles voltassem ao vale. Estes queijos são produzidos com leite de vaca, cru ou pasteurizado. Nos dois casos, o leite é ligeiramente aquecido (32 a 34° C) antes de ser coagulado pela coagulação mista (coagulante e fermento láctico).

A formação da coalhada deve ser rápida, o que permite o corte dos grãos em tamanho de grão de trigo e a temperatura de cozimento atinge a a 50°C ou mais (atributo que caracteriza os queijos de massa cozida).

O cozimento do queijo começa: a coalhada é deixada no tanque onde foi fabricada e a temperatura é aumentada gradualmente para mais de 50°C. A massa é então enformada em forma cilíndrica e prensada mecanicamente por várias horas sob determinadas condições de pressão. Após a etapa de salga, por imersão em salmoura, as peças entram na fase de maturação, com formação de uma crosta que permite a expansão interna de dióxido de carbono e consequente desenvolvimento das olhaduras regulares.

Uma parte interessante na tecnologia que envolve esta categoria de queijos é a maturação por alguns dias em condições de temperatura ambiente, estimulando o desenvolvimento da flora gasogena (isto acontece num curto período de 15 a 20 dias e é fundamental na formação das olhaduras). Após este período os queijos são levados para condições de temperatura mais baixa, freando assim a flora produtora de gás e sua expansão.

Todo queijo de longa maturação é constantemente monitorado e tratado por inúmeras manipulações como lavagem, escovação, fricção, controle de umidade, controle de temperatura, controle ambiental.

A BELEZA E MAGIA DA FERMENTAÇÃO PROPIÔNICA



7. O SERVIÇO

INDIVIDUAL

O queijo pode ser o último sabor salgado antes da doçura da sobremesa. Dependendo do estilo da refeição e número de convidados, pode-se ofertar uma única variedade, como um pequeno Brie ou um queijo pastoso, suave e perfeito como um Vacherin.

COLETIVO

Outra opção é o serviço clássico de pelo menos **SEIS** variedades diferentes.

O primeiro passo, é de fato identificar o momento que será oferecido pelo planejamento do menu. Nos países em que tradicionalmente os queijos são verdadeiras obras que compõem um serviço de refeição há de encontrarmos algumas opções em função da etapa do serviço.



Na Itália é comum servir o queijo ao mesmo tempo que a salada, ressaltando certa interferência do vinagrete no sabor do queijo.

Na Inglaterra, Bélgica e Dinamarca o queijo é servido após a sobremesa.

Na França, o queijo pode ser servido entre a salada e a sobremesa. Com efeito, os queijos neutralizam a adstringência da acidez de alguns alimentos e preparam o paladar para a doçura da sobremesa.

Os queijos servidos como **ENTRADA** geralmente devem ser queijos macios e **FRESCOS**.

Como por exemplo, tomate com muçarela fresca ou queijo de cabra com fatias de baguete. A preparação de uma bandeja de queijo **PARA O FINAL DA REFEIÇÃO** exigirá, no entanto, de 3 a 6 queijos de diferentes sabores e texturas, razão da importância em se conhecer as diferentes famílias de queijos.

APRESENTADAS ANTERIORMENTE



8 ● A COMPOSIÇÃO NO SERVIÇO

A disposição de uma tábua de queijos deve seguir uma ordem lógica em função dos inúmeros atributos sensoriais.

É indispensável organizá-los em círculo, no sentido horário, iniciando do mais fresco ou mais suave para o mais maduro ou mais forte, reservando determinado espaço entre as peças o que permite a facilidade no corte, preservando assim cada personalidade.

Uma boa fórmula é iniciar a montagem pelos queijos de cabra e ovelha, seguindo pelos queijos de leite de vaca, respeitando a ordem de intensidade. Pode-se também agrupá-los em função da origem e família ou evidenciar um novo desenvolvimento como um queijo artesanal contemporâneo ou uma criação própria.



IDENTIFICAÇÃO

É interessante a identificação, informando aos convidados quais os tipos, nome e origem. A montagem deve ser atrativa, combinando com frutas, frutos secos, sementes, equilibrando cores e sabores.

MONTAGEM

É interessante a montagem utilizando materiais e ingredientes naturais como madeira, mármore, palha, folhas, flores comestíveis, frutas secas, legumes pequenos, frutas frescas ou cristalizadas. As estações do ano podem ser uma grande fonte de inspiração!

CRIATIVIDADE

Por quê não compor uma tábua com queijos de uma mesma família (como exemplo os queijos azuis, apresentando um Roquefort, Gorgonzola, Stilton e Danablu) com suas diferenças ou grau de maturação ou uma tábua composta apenas por queijos elaborados a partir leite de cabra, sempre seguindo a ordem de intensidade.



Outra forma de apresentação pode ser feita tomando como base o tamanho de cada peça, as menores na frente e os mais imponentes atrás, sempre respeitando a regra de intensidade. Como aperitivo as peças devem ser previamente cortadas em pequenos pedaços.

SERVIÇO DE BUFFET

Num serviço de buffet ou como prato principal podem ser servidos em pedaços maiores, nos quais todos cortam o que precisam, observando o cuidado para garantir que haja facas adequadas e em quantidades suficientes.

Embora o uso mais comum seja apresentar queijos inteiros e permitir que os convidados sirvam na bandeja, não há uma regra de etiqueta que proíba fatiar os queijos com antecedência.

É **recomendável** o corte com antecedência dos queijos mais duros, economizando assim certo esforço e destreza necessária. Como o corte em lascas de queijos duros de longa maturação como os queijos GRANA.



9. QUANTIFICAÇÃO

A quantidade deve ser calculada em função da ocasião ou situação. Assim sendo os queijos podem ser servidos como aperitivos, antes da refeição, como prato principal (num evento de queijos e vinhos por exemplo) ou como sobremesa.

Naturalmente devem ser observados os acompanhamentos ou guarnições como pães, frutas, mel, chutneys, compotas, folhas ou legumes cozidos.

Via de regra o serviço pode ser oferecido da seguinte forma (cálculos por pessoa):

- ❖ APERITIVO: 60 gramas
- ❖ EVENTO DE QUEIJOS E VINHOS: 150 a 250 gramas
- ❖ AO FINAL DE UMA REFEIÇÃO: 50 a 80 gramas
- ❖ NUM MENU COMBINANDO QUEIJO, VINHO E CHARCUTARIA: 100 a 150 gramas



10. ORDEM DE DEGUSTAÇÃO

A ordem da degustação permite a experiência completa com todos os sabores das várias famílias apresentadas, seguindo o caminho da intensidade: **1º.** queijos frescos (vaca, cabra ou ovelha) **2º.** queijos de leite de cabra e ovelha maturados; **3º.** queijos massas moles mofados; **4º.** queijos de massa e crosta lavada; **5º.** queijos azuis e **6º.** queijos de massa cozida (com oferta das duas vertentes como os queijos grana e os queijos suíços), uns dois tipos de cada família é o suficiente.

11 ● ACOMPANHAMENTOS

Pão

O pão é obviamente uma obrigação.

A regra básica a respeitar é não utilizar pão com gosto excessivamente pronunciado o que leva a mascarar o sabor do queijo.

Por exemplo, uma baguete crocante deve servida com um camembert ou brie em vez de pão integral.

O sabor do pão com nozes, figos e uvas harmonizará muito bem com o do queijo azul.

Os queijos grana combinam com pão de centeio.

Biscoitos

Os biscoitos do tipo água e sal podem ser degustados entre um e outro queijo, neutralizando ou "limpando as papilas gustativas" o que pode ser complementado com água mineral.

Frutas

A fruta refresca a boca e é uma ótima opção ao final de uma refeição. Contrariamente à crença popular, no entanto, a uva não é a melhor fruta para combinar com queijos, pois sua acidez pode alterar o sabor do vinho (o mesmo para a maçã verde). As melhores opções são fatias de pera fresca, figos frescos, nozes ou frutas grelhadas ao lado dos queijos.

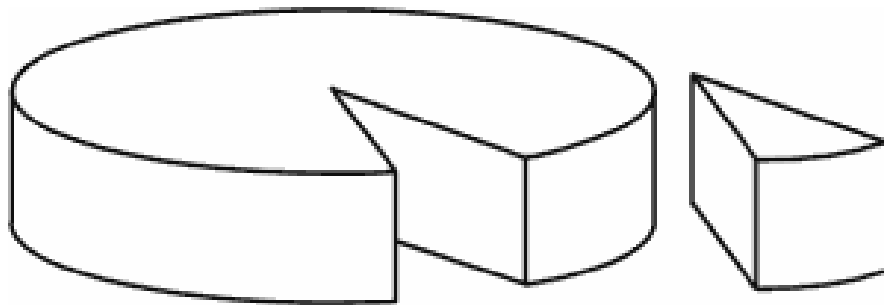
Agradavelmente fresco: fatias de maçã, tomate fresco, rabanete, agrião, aipo ou pepino. Além disso, mel, mostarda, pickles e cebola darão um toque extra à sua mesa de queijo.

Doce e salgado vão bem com um prato. Queijos duros combinam bem com chutneys.



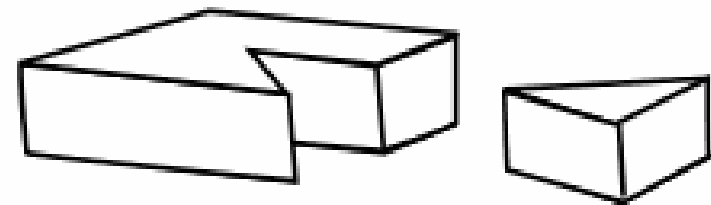
12. COMO CORTAR

QUEIJOS CILINDRÍCOS: FAÇA O CORTE DO CENTRO PARA O EXTERIOR



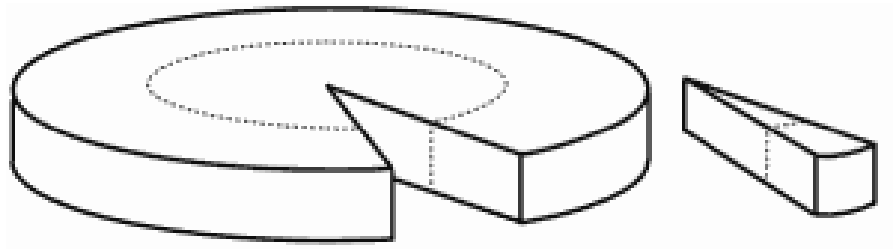
QUEIJOS QUADRADOS

Podem ser cortados como os redondos



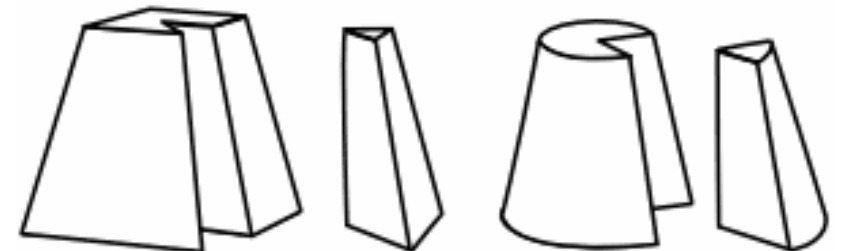
QUEIJOS CILINDRÍCOS COM GRANDE DIÂMETRO (BRIE)

Uma primeira opção é manter o formato original, fazendo fatias longas e finas. A segunda opção cortar as fatias ao meio.



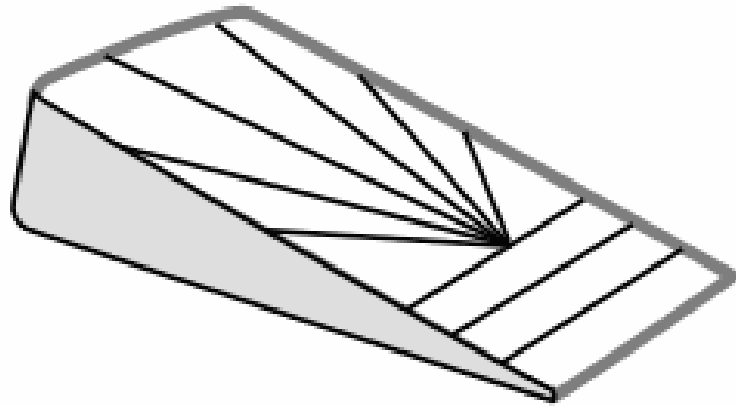
QUEIJOS EM FORMA DE PIRÂMIDE

Podem ser cortados como os quadrados ou os cilíndricos, fazendo pelo menos 8 partes.



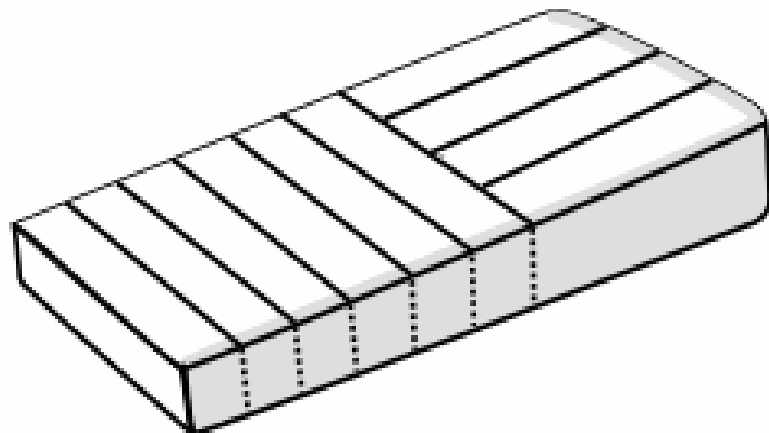
CORTE DE GRANDES FATIAS

Deve ser feito de forma a distribuir parte do interior e da crosta



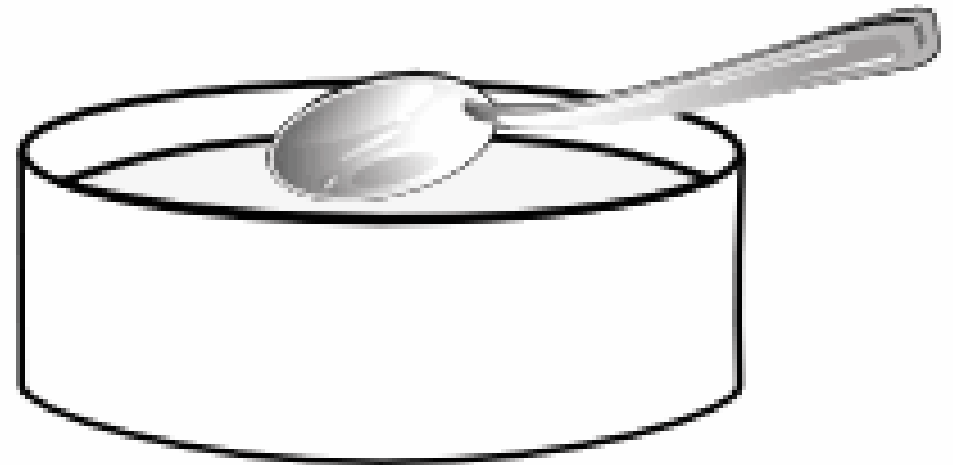
OUTRO CORTE DE FATIAS

Deve permitir que o cliente deguste tanto do interior quanto da crosta, neste tipo de fatia apenas uma parte terá mais crosta



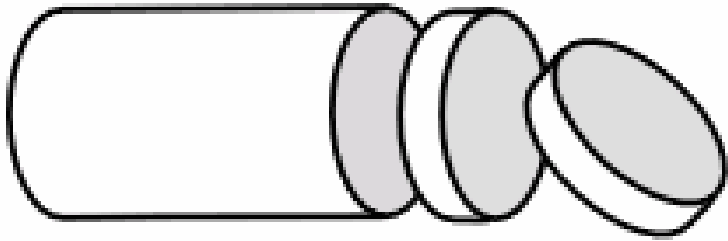
QUEIJOS PARA DEGUSTAR COM COLHER

Alguns queijos, como o Serra da Estrela são degustados com uma colher, pelo tipo de consistência. O corte também exige uma técnica específica que consiste em incisar 100% da casca superior do queijo e depois abri-lo como se fosse uma tampa de uma lata.



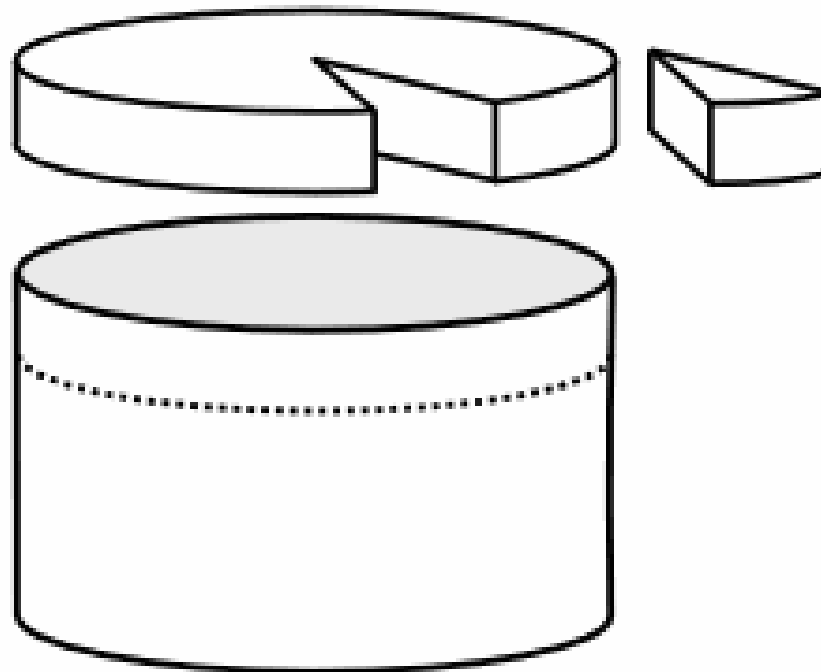
FORMATO CILINDRICO ALONGADO

Corte também em fatias, finas.



FORMATO CILINDRICO ALTO COMO UM ROQUEFORT OU GORGONZOLA OU FORMATOS SIMILARES

Cortar em fatias cilíndricas considerando pela altura e depois pequenas fatias como no cilíndrico.



13 • RECOMENDAÇÕES SOBRE A MANIPULAÇÃO

As datas de validade dos queijos frescos devem ser rigorosamente observadas optando sempre por produtos com fabricação recente (considere no mínimo 70% de validade livre). Um queijo bem embalado pode ser armazenado por um longo período de tempo e exceder a data indicativa sem riscos à saúde.

Considere sempre a aparência dos queijos frescos, não devem: apresentar coloração anormal, estar pegajoso, com mau cheiro e produção de gás (o que pode muitas vezes ser observado por certo abaulamento da peça). Adquira sempre queijos com procedência (ideal validados por algum serviço de inspeção sanitária). Não utilize queijos frescos elaborados com leite cru (sem pasteurização).

Uma vez abertos, se necessário, devem ser reembalados em sistema de vácuo ou preservados envoltos em papel alumínio. A temperatura ideal para armazenamento deve ser entre 2 a 5°C.

Os queijos firmes congelam muito bem diferente dos queijos com elevado teor de umidade.

O descongelamento deve ser suave na geladeira, 24 horas antes.

Devem ser retirados da geladeira uma hora antes de servir, para que seus sabores se desenvolvam à temperatura ambiente.

Para cada peça utilize uma faca limpa de forma que um queijo não se misture com outro tipo.

O VINHO E O QUEIJO

O álcool purifica o sabor do queijo, daí um casamento feliz. Os vinhos seguem a mesma progressão que os queijos, sempre começamos com um vinho branco com queijos suaves e terminamos com um vinho tinto encorpado ou um porto para os queijos intensos.



ALGUMAS COMBINAÇÕES:

Cabernet Sauvignon

O Cabernet Sauvignon é originário da França e graças aos seus poderosos aromas e sabores, foi exportado para todo o mundo. É especialmente nos vinhos de Bordeaux, no sudoeste da França, perto das margens do Gironde, que o Cabernet é encontrado com mais frequência na mistura com Cabernet Franc e Merlot.

É um vermelho encorpado, com notas dominantes de cedro, especiarias, groselha, cerejas pretas e taninos pronunciados. Apresenta um bom equilíbrio de acidez, com um forte perfil frutado.

Melhor harmonização com queijos duros de longa maturação como os queijos Grana (leite de vaca), Pecorino, Caprino, Queijos Artesanais mais intensos, Queijos de Crosta e Massa lavada com maturação avançada.



Grenache

Também conhecida como Garnacha, Grenache é uma uva popular na Espanha e no sul da França. Muitas vezes, é misturado com Syrahs para produzir uma mistura Rhône Rouge (com Mourvèdre) e é uma variedade de uva muito reconhecível.

Acredita-se que a uva tenha se originado na região de Aragão, no norte da Espanha, mas agora é usada principalmente para vinhos franceses do sul do Ródano, em particular em Châteauneuf-du-Pape, que são composto por 80% de grenache.

Os vinhos de Aragão e La Rioja são frequentemente muito Grenache. Possui corpo leve a médio, com acidez doce e taninos doces. Seu teor alcoólico superior ao normal faz com que seja um vinho um pouco mais doce, com notas de frutas vermelhas, com notas de framboesas e morangos. Harmonização com queijos macios, como os queijos de massa e crosta lavada, mais suaves e queijos de média maturação. Combina bem com queijos de leite de cabra frescos.

Merlot

Merlot é uma variedade de uva que oferece vinhos encorpados com aromas de ameixa mais leves e doces, taninos doces e generosos. Muitas vezes é misturado com outras variedades de uvas e tem fortes notas de cerejas e groselhas, tornando-o um parceiro ideal para Cabernet ou Syrahs mais forte. Outras notas incluem chocolate, amoras, alcaçuz e ameixas.

É usado com mais frequência em misturas de Bordeaux, onde está associado ao Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Para os vinhos do estilo Bordeaux, as uvas são colhidas cedo para garantir maior acidez e um corpo carnudo médio.

Boa harmonização para queijos azuis com elevado teor de gordura e queijos artesanais.



Syrah

A Syrah é a principal uva do norte do Ródano e é usada em vinhos como Côte-Rôtie, Cornas e Hermitage. No sul do Ródano, geralmente é utilizada para produzir vinhos de classe mundial como Côtes du Rhône, Gigondas e Châteauneuf-du-Pape.

É uma uva vermelha de casca escura, encorpada com fortes aromas de frutas. Notas de tabaco misturadas com sabores mais ousados de ameixas, mirtilos e até pimenta preta. Não é tão tânico quanto o Cabernet Sauvignon e seus taninos sutis dão um acabamento cremoso agradável, o que o torna um vinho magnífico para beber em todas as ocasiões.

Recomendação para queijos mais salgados, como os Grana, Queijos Artesanais e Queijos de Cabra maturados.

Pinot Noir

Poucos vinhos são tão sinônimo de classe e elegância quanto Pinot Noir e os franceses estão entre os melhores do mundo. Esta casta francesa é conhecida por seus vibrantes aromas de frutas vermelhas, taninos sedosos e corpo leve e flexível.

Notoriamente difícil de cultivar, o Pinot Noir inicial é mais frequentemente associado à região vinícola da Borgonha, onde é usado para produzir alguns dos melhores vinhos do mundo, incluindo Gevrey Chambertin.

Pinot Noir é um vinho frutado encorpado com um sabor pronunciado de cereja e cranberry. A mistura geralmente contém notas sutis de cravo-da-índia. Este vinho leve e encorpado tem acidez mais alta do que muitos outros estilos de vinhos tintos franceses, com sabores picantes que persistem no paladar.

Harmonização com queijos macios e semi duros. Queijos de cabra frescos fermentados.

O vinho branco

É proveniente da fermentação alcoólica de uvas sem casca, para que, no final, retenha uma tonalidade amarela clara e transparente.

A maioria dos vinhos brancos é seco como a Roussette de Savoie. A designação “seco” significa que não há açúcar residual no produto.

Existem três tipos de vinhos secos:

vinhos secos leves, mais delicados e com sabor cítrico;

vinhos frutados secos;

vinhos acentuados, envelhecidos principalmente em grandes barris de carvalho. Seu sabor é muito intenso.

Depois, há os vinhos doces ou maduros que são feitos de uvas muito maduras com uma colheita tardia. Finalmente, existem os vinhos doces com um teor muito alto de açúcar, a uma taxa de 50 g/litro. Durante a produção, água e leveduras são adicionadas a ele para ativar fermentação.

Estes vinhos combinam perfeitamente com carnes brancas, ostras, mariscos, peixes, seja em molho ou grelhados, frutos do mar, queijos, sobremesas de frutas e chocolates.

O vinho branco seco harmoniza com queijos de leite de cabra, queijos de leite de ovelha queijos de curta maturação, queijos frescos fermentados e queijos como camembert e brie.

Um bom vinho doce combina perfeitamente com queijos azuis com elevado teor de gordura como roquefort, gorgonzola e danablu.



