

# LA QUESERÍA DE LIDL

“Hay un queso para cada momento: en el aperitivo, como plato principal, postre o un final gastronómico perfecto, solo o en compañía. El queso nos transporta a la historia, lo terruño y alimenta nuestras mentes.”

ABEL VALVERDE

Premio Nacional de Gastronomía y Premio Gran  
Prix de l'Art de la Salle internacional





# NACIONALES

# QUESOS



- 04 QUESO IDIAZÁBAL
- 05 QUESO DE OVEJA VIEJO
- 06 QUESO RESERVA 12 MESES
- 07 QUESO DE CABRA AL PIMENTÓN
- 08 QUESO DE OVEJA AL ROMERO
- 09 QUESO AL PEDRO XIMÉNEZ
- 10 QUESO DE OVEJA A LA TRUFA
- 11 QUESO MANCHEGO AÑEJO
- 12 QUESO DE OVEJA AL AJO NEGRO
- 13 QUESO MADURADO EN CAVA



# INTERNACIONALES

# QUESOS



- |    |                                               |
|----|-----------------------------------------------|
| 14 | QUESO REBLOCHON                               |
| 15 | QUESO TIROLÉS ADLER                           |
| 16 | RULO DE CABRA                                 |
| 17 | BRIE DE NANGIS                                |
| 18 | BLU FOU                                       |
| 19 | QUESO A LAS FINAS HIERBAS ESTILO MEDITERRÁNEO |
| 20 | QUESO PECORINO PREZIOSO                       |
| 21 | QUESO AL WHISKY CON NUECES                    |
| 22 | QUESO GOUDA DE CABRA                          |
| 23 | QUESO GRUYÈRE                                 |



# QUESO IDIAZÁBAL



## Origen

España (Navarra).



## Premios

Premiado con la Medalla Gold WCA 2019.

## Tipo

El queso D.O. Idiazábal conforma una denominación bien delimitada, donde coexiste la producción industrial, basada en métodos tradicionales, con la elaboración artesanal a pequeña escala. El queso D.O. Idiazábal es un queso graso, curado, madurado durante 6 meses y elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja de la raza Latxa.

## Vista

Forma cilíndrica cuando el queso es entero, sin bordes irregulares. Se trata de un queso de pasta prensada ahumada externamente. Según su edad varía de color, desde los tonos marfil al amarillo pajizo. El color debe ser siempre homogéneo y acostumbra a presentar un cerco estrecho y ligeramente oscuro en el borde, que se va oscureciendo más a medida que está más curado.

## Tacto

Queso compacto y poco elástico, pero firme; con granulosidades más pronunciadas en los más curados, donde empieza a quebrarse y ponerse más duro.

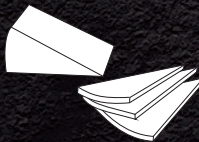
## Olfato

Intenso, equilibrado y penetrante con olor a leche evolucionada de oveja. Los quesos que son sometidos a un proceso de ahumado cuentan con un olor de intensidad media a humo. Notas iniciales picantes, ácidas y dulces, pero lo que más perdura es el de la leche de oveja evolucionada.

## Gusto

Queso intenso, equilibrado y limpio con notas lácteas a cuajo natural y torrefacto (sin sabores extraños ni amargos). En cuanto a los ahumados, el sabor a humo es débil-medio y nunca enmascarará el resto de sus características. Mantiene un regusto potente, permanece con intensidad y prolongado.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Si lo vamos a consumir rápidamente a temperatura ambiente se potencian sus aromas. Para conservarlo más tiempo se recomienda envolverlo en un trapo húmedo y en la nevera.

## Propuesta de maridaje

Tintos o Txakoli de la tierra, las mermeladas de fruta con el ahumado contrarrestan de forma muy interesante o el clásico, pero excelente membrillo.





# QUESO DE OVEJA VIEJO



## Origen

España (Ciudad Real y Zamora).

## Tipo

Queso madurado entre 7 y 9 meses, elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja.

## Vista

El aspecto del corte está relacionado con su maduración del marfil a un tono amarillento y a medida que madura el tono amarillento evoluciona a un marfil oscuro.

## Tacto

La pasta no es excesivamente quebradiza debido a su curación, variando la parte más cercana a la corteza y la del corazón.

## Olfato

Queso elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja de marcado olor a bodega.

Toques a mantequilla cocida, forrajes con notas a frutos secos y más picantes si lo dejamos curar.

## Gusto

Entrada picante, penetrante y con personalidad. Elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja de marcado sabor a bodega. Se percibe el salado y el ácido como contraste, que te transportan a los sabores de la cuajada de la leche de oveja.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Si lo vamos a consumir rápidamente a temperatura ambiente se potencian sus aromas. Para conservarlo más tiempo se recomienda envolverlo en un trapo húmedo y en la nevera.

## Propuesta de maridaje

Finos, manzanillas y cervezas.

**Precio:** cuña de 100gr a 0,99€



# QUESO RESERVA 12 MESES



## Origen

España (Ciudad Real y Zamora).



## Premios

Premiado con la Medalla Gold WCA 2018 y galardonado con la medalla de plata como mejor queso mezcla en el certamen Internacional Cheese Awards (ICA) de 2019.

## Tipo

Queso que combina tres leches con un 33% de oveja, un 33% de cabra y un 19% de vaca y con una curación de 12 meses.

## Vista

Al ser mezcla el aspecto es más blanquecino que los quesos 100% oveja, presenta más ojos de forma irregular y tamaños, oscurece muy ligeramente hacia la corteza y aparecen algunos cristales del lactato de calcio -aunque de forma muy sutil-, característico en los quesos curados.

## Tacto

La pasta sigue conservando la elasticidad, pero hacia el exterior se presenta más quebradiza, como suele ser habitual a medida que envejece el queso.

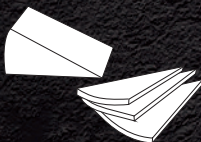
## Olfato

Queso afrutado, intenso y rico en matices, de gran potencial oloroso, intenso y torrefacto, muy envolvente y agradable. No predominan las notas animales, más bien todo lo contrario, está todo muy integrado, notas dulces y acompasadas.

## Gusto

Afrutado, intenso y rico en matices. En boca, queso de calidez contundente y envolvente gracias a los matices dulces y afrutados.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Si lo vamos a consumir rápidamente a temperatura ambiente se potencian sus aromas. Para conservarlo más tiempo se recomienda envolverlo en un trapo húmedo y en la nevera.

## Propuesta de maridaje

Cervezas Lager fuertes e intensas, cava y vinos tintos afrutados.



# QUESO DE CABRA AL PIMENTÓN



## Origen

España (Sierra Subbética, Córdoba).

## Tipo

Queso joven elaborado exclusivamente con leche de cabra y aumentado con la presencia aromática del Pimentón Dulce de la Vera.

## Vista

Queso de formato pequeño, donde predomina el color rojo pronunciado por el pimentón repartido de manera uniforme y completa en la corteza con filtraciones hacia el interior, sobre todo cuando se atempera el queso.

## Tacto

Textura mantecosa.

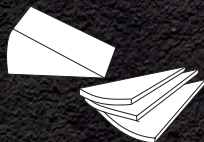
## Olfato

El primer impacto es producido por el pimentón, que es inconfundible, con notas tostadas ahumadas dulces muy agradables y de fondo el aroma muy sutil de la leche de cabra.

## Gusto

Queso joven mantecoso y graso en boca, de sabor aromático y láctico que presenta los matices y aromas propios de la leche de cabra aumentado con la presencia aromática del Pimentón Dulce de la Vera.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

No evoluciona mal en exterior, el único inconveniente de este queso es que suda y mezclado con el pimentón puede manchar. Si se guarda en nevera, se recomienda sacarlo con tiempo antes de consumirlo.

## Propuesta de maridaje

Un queso ideal como aperitivo. Marida perfectamente con vinos blancos secos o semi secos ligeramente afrutados y con vinos tintos jóvenes. Se puede acompañar de frutos secos, higos pacificados y orejones.

**Precio:** cuña de 100gr a 1,69€



# QUESO DE OVEJA AL ROMERO



## Origen

España (Sierra Subbética, Córdoba).

## Tipo

Queso joven elaborado exclusivamente con leche de oveja y mezcla de romero y tomillo.

## Vista

Color interior blanco intenso amarillento pálido, corteza exterior completamente cubierta por las hierbas aromáticas de romero y tomillo.

## Tacto

Textura mantecosa con pasta elástica sin ojos aparentes.

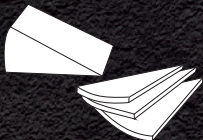
## Olfato

Predomina la intensidad inicial de las hierbas aromáticas que te transportan directamente al campo. Queso con olor a aceituna encurtida, salazones con especias en su elaboración y con el láctico muy integrado y poca presencia en nariz.

## Gusto

Queso joven mantecoso de sabor aromático y láctico, que presenta los matices y aromas propios de la leche de oveja aumentado con la presencia aromática de la mezcla de romero y tomillo. En boca sí que se aprecia el láctico sutil y elegante con las hierbas que potencia, pero sin enmascarar, que es el gran peligro cuando se usan hierbas aromáticas para la afinación de los quesos.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Queso que no nos mancha tanto a pesar de ser aceitoso en su corteza. Es agradable tomarlo a temperatura y se puede probar de madurar al exterior sin apenas nevera, con la excepción de los meses más cálidos.

## Propuesta de maridaje

Marida perfectamente con vinos blancos secos o semi secos ligeramente afrutados y con vinos tintos jóvenes.





# QUESO AL PEDRO XIMÉNEZ



## Origen

España (Ciudad Real y Zamora).

## Tipo

Queso que combina tres leches con un 33% de oveja, un 33% de cabra y un 19% de vaca con una curación de 9 meses.

## Vista

A simple vista nos transporta al queso curado de 9 meses, aunque este es mezcla. Lo que le diferencia son las vetas transversales y los puntos oscuros que contiene el queso, provocado por la infiltración del Pedro Ximénez.

## Tacto

Igual que los quesos curados de su estilo. Pasta húmeda ligeramente elástica, que se vuelve más quebradiza a medida que nos acercamos a la corteza o que el queso va madurando.

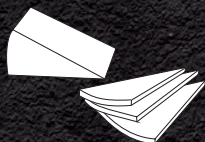
## Olfato

Un extraordinario queso con notas a leche y frutos secos que ya de por sí muestra este queso y que se potencian con el vino Pedro Ximénez. Además, contiene notas a pasas e higos maduros característicos en el vino.

## Gusto

Recuerdo al vino Pedro Ximénez con toques a pasas, fondos de miel y recuerdo a café y dátiles.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Si lo vamos a consumir rápidamente a temperatura ambiente se potencian sus aromas. Para conservarlo más tiempo se recomienda envolverlo en un trapo húmedo y en la nevera.

## Propuesta de maridaje

Sin duda arriesgaría hacia un vino Pedro Ximénez no excesivamente viejo, para que sea lo menos dulce posible. Otro posible maridaje es con cervezas y vinos tintos dulces.

**Precio: cuña de 100gr a 1,99€**

Artículo innovador en marca de distribución.



# QUESO DE OVEJA A LA TRUFA



## Origen

España (Albacete).



## Premios

Premiado con la Medalla Silver WCA 2019.

## Tipo

Queso de oveja con una curación de 3 a 5 meses con infiltraciones de trufa.

## Vista

Queso con una personalidad propia de Lidl, elegante en apariencia y rico en matices muy marcados. La trufa se abre camino en su interior haciendo de él un queso innovador de sabor pronunciado, procurándole una imagen imponente.

## Tacto

Más quebradizo de lo habitual por las infiltraciones de la trufa, aunque conserva la textura elástica de su pasta.

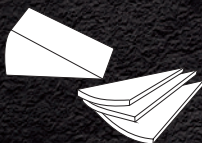
## Olfato

En aromas primarios iniciales, el potente olor de la trufa mezclado con los lácticos de la leche de oveja y un final dulzón que lo redondea de forma perfecta.

## Gusto

La combinación con trufa negra genera un equilibrio perfecto, retando a los sentidos a percibir su sabor y textura. Perdura en boca de forma larga y persistente y para aportar un retro gusto láctico no picante ni potente.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

La trufa tiene como enemigo si buscamos su expresión el frío, ya que enmascara y disminuye sus aromas. Es ideal sacarlo con mucho tiempo de la nevera para que se equilibre a temperatura ambiente, donde empiezan a potenciarse los aromas. Se puede cubrir con papel encerado o bolsa sellada para que no se pierdan sus aromas.

## Propuesta de maridaje

Vino tinto no muy estructurado y más ligero, amontillados de cierta edad, Oporto u oloroso Jerezano.



# QUESO MANCHEGO AÑEJO



## Origen

España (Albacete).



## Premios

Premiado con la Medalla Gold 2019 en los WCA y galardonado como el Best Manchego en el certamen Internacional Cheese Awards (ICA) de 2019.

## Tipo

Queso con D.O. Manchego elaborado con leche pasteurizada de oveja en el que el aroma y apariencia están en sintonía con su curación entre 9 y 12 meses. La pieza entera llega a pesar 1,5 Kg aproximadamente.

## Vista

Parte exterior de corteza dura, con color amarillo pálido verdoso e incluso con rasgos negruzcos en el caso que se impregnen los mohos. Una característica que delata que es un queso Manchego es la forma de la corteza, con la forma del tradicional molde o prensas que forman dibujos geométricos. La pasta es de color blanco, marfil, amarillento.

## Tacto

Textura dura pero cremosa. Elasticidad baja, pero sensación mantecosa e incluso harinosa, más granulada en los maduros.

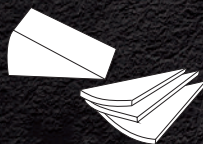
## Olfato

En nariz la potencia láctica es intensa, fina y elegante. Con notas a cava y bodega húmeda.

## Gusto

Su sabor se extiende por toda la boca dejando un ligero picor en el paladar. Textura dura pero cremosa, dejando en retrogusto los curiosos matices que posee este queso manchego. Cuando más curado está el Manchego, más notas picantes y puntos agrios aparecerán.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Ideal envuelto en film a una temperatura no muy fría o guardado en una quesera, perfecta en este caso. Es conveniente atemperar antes de consumir para apreciar todos sus matices. Truco para su conservación: colocar un trozo de pan al lado para que absorba la humedad, evitando que salgan mohos, o introducirlo en aceite de oliva si se va a conservar mucho tiempo.

## Propuesta de maridaje

Blancos afrutados, tintos suaves, vinos generosos, membrillo y frutos secos son un buen acompañamiento.



**Precio:** cuña de 100gr a 1,49€



# QUESO DE OVEJA AL AJO NEGRO



## Origen

España (Albacete).

## Tipo

Queso de oveja con una curación de 3 a 5 meses con infiltraciones de ajo negro. El ajo se ha utilizado desde hace mucho tiempo en elaboraciones de quesos, guarda una fantástica relación con el láctico y, desde hace unos años, el uso del ajo negro se ha convertido en producto de moda, con mucho sentido ya que es más sutil, ligero, no tan agresivo y sin perder potencia mejorando el sabor.

## Vista

Aparentemente y por corteza, la primera impresión es de un queso curado tradicional de oveja con color amarillento pálido, con los puntos negros, vetas más largas de las infiltraciones del ajo negro que delatan la afinación.

## Tacto

Con humedad, más quebradizo de lo habitual por las infiltraciones que llegan a romper la textura, pero se nota que no es un queso excesivamente viejo.

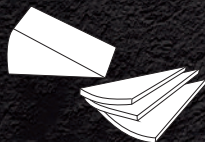
## Olfato

Aquí es donde desarrolla toda su potencia. En nariz se percibe el ajo negro, pero sin ser agresivo y muy bien integrado con el queso. De hecho, esperas que sea más potente e incluso piensas que igual está muy difuminado, aspecto que cambia cuando pasa a boca.

## Gusto

Mezcla de sabor y predominio de la intensidad del ajo negro en el interior del queso, sin dejar de lado el sabor del queso curado, intenso y firme. Unión perfecta en un producto que ofrece unas posibilidades culinarias muy variadas y que proporciona una experiencia de sabor intensa e inconfundible.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Al atemperarse, pierde suero y grasas que se mezclan con el ajo negro y bajo mi opinión mejora mucho el queso. Es un queso que con el frío se enmascaran sus aromas. Se puede guardar a temperatura ambiente filmado por la parte del corte dejando la corteza al aire.

## Propuesta de maridaje

Vinos tintos con intensidad y cerveza amargas y potentes.



# QUESO MADURADO EN CAVA



## Origen

España (Ciudad Real y Zamora).

## Tipo

Queso que combina tres leches con un 65% de vaca, un 10% de cabra y un 10% de oveja con una curación mínima de 4 meses.

## Vista

Un rasgo que es inconfundible en los quesos madurados en cavas son los distintos tonos que aparecen en su corteza, incluso tras ser limpiados y raspados. Los mohos característicos y provocados por las altas humedades de las cavas y que, sin duda, son los responsables de los aromas y sabores del producto final, incluso de su aspecto.

## Tacto

Como los quesos curados de su estilo, la textura es más húmeda por su conservación y más elástica de lo habitual por no haber perdido apenas durante su afinación.

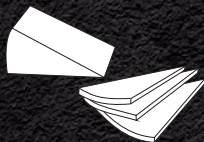
## Olfato

Predomina el aroma de curación, nos transporta a las cavas de embutidos tradicionales. Notas húmedas, champiñones, musgo, mezcladas con el punto del láctico lo hacen muy atractivo.

## Gusto

Queso de sabor intenso y sorprendente gracias a su maduración lenta y artesanal.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Ideal envuelto en film a una temperatura no muy fría o en quesera. Es conveniente atemperar antes de consumir para apreciar todos sus matices. Truco para su conservación: colocar un trozo de pan al lado para que absorba la humedad, evitando que salgan mohos o introducirlo en aceite de oliva si se va a conservar mucho tiempo.

## Propuesta de maridaje

Tintos crianza con media intensidad.

**Precio:** cuña de 100gr a 1,49€

Artículo innovador en marca de distribución.



# QUESO REBLOCHON



## Origen

Francia, Alto Saboya.

## Tipo

Queso joven de pasta semi-blanda no cocida, cremoso y aromático, elaborado con leche cruda de vaca. Un queso madurado tierno de corteza lavada.

## Vista

Su corteza lavada es de color gris rosado, recubierta de una fina pátina blanca. La pasta es muy suave, cremosa y con pequeños agujeros.

## Tacto

Queso de pasta suave y cremosa. Sin rugosidad y alta humedad, elasticidad media y grasiento al tacto.

## Olfato

Áspero e intenso con recuerdos a hierba mojada y fermentada, sobre todo suave cuando el queso es joven. Notas a establo limpio, incluso puede recordar a guisos y que sobresalen cuando el queso adquiere cierta maduración.

## Gusto

Suave, afrutado y cremoso. Entrada muy fina y elegante, muy untuoso en boca con notas a mantequilla. Hay un recuerdo animal, pero muy sutil. Sobresalen una vez en boca los frutos secos.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Se sugiere guardarlo en una bolsa resellable o bien envuelto en film en exterior, si la temperatura no es muy alta. También se puede cubrir con un trapo húmedo, colocar en el fondo de la nevera y sacarlo al menos dos horas antes de servirlo. Es importante que esté atemperado para apreciar todos sus aromas, textura y sabor ya que un queso muy frío pierde en gran medida su sabor.

## Propuesta de maridaje

Es un buen queso para tomar como postre, acompañado de apio o rábanos, o freírse rebozado en pan rallado y servirse con "chutney" casero de fruta. Los vinos blancos, frescos y afrutados como los de Saboya (Crépy, Abymes, Roussette) exaltan perfectamente el delicado sabor del Reblochon. Con este queso se elabora un clásico de la gastronomía saboyana: la Tartiflette; un gratin de patatas, cebolla, tocino y queso Reblochon.



# QUESO TIROLÉS ADLER



**Origen**  
Austria.

## Tipo

Queso de pasta cocida, curada con una maduración de 9 meses, con ojos ocasionales e irregulares, que se produce en forma de rueda. El peso de cada uno ronda los 12 Kg.

## Vista

Color amarillento que con más curación adopta tonos marrones y marrón intenso.

## Tacto

Rugoso, no quebradizo en función de su curación y ligeramente húmedo.

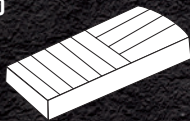
## Olfato

Cítricos, mantequillas, asados.

## Gusto

Queso aromático, intenso y con sabor especiado. En función de la curación, el sabor va a variar de aromáticos suaves a intensos y picantes. Aromas a frutas confitadas.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

En nevera, aunque si la temperatura ambiente no es muy elevada y se va a consumir rápidamente se pueden conservar en exterior. También se pueden envolver con papel alimentario tipo parafinado, cubriendo solo la parte cortada y dejando una parte al aire libre, ya que es importante que el queso respire. Son quesos que aguantan muy bien la evolución. De hecho, continúan evolucionando y se acentúan sus sabores.

## Propuesta de maridaje

Vinos tintos suaves y blancos con mucha madera. Puede encajar con algún vino generoso Jerezano.



**Precio:** cuña de 100gr a 1,59€

Artículo innovador en marca de distribución.



# RULO DE CABRA



## Origen

Países Bajos.

## Tipo

Queso joven de 6 días de curación, elaborado exclusivamente con leche de cabra pasteurizada.

## Vista

Pasta de color blanco, cremosa sin ojos, de aspecto fundente sobre todo en exterior, en la corteza.

## Tacto

Húmedo y apenas rugoso, no elástico.

## Olfato

Intensidad baja a media, notas a rebano de cabra, setas, champiñón, cueva y humedad por el penicillium de la corteza.

## Gusto

Sabor cremoso y suave. No gomoso, no granuloso y adherente, húmedo y fundente. Hay acidez, agradable, levemente picante y en corteza astringente. Punto agradable de sal con recuerdos a yogurt fermentado.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

En nevera, envuelto en film sin apretar demasiado para evitar que aparezca exceso de moho.

## Propuesta de maridaje

Vinos con alta acidez que ayuden a limpiar la grasa en boca, los espumosos pueden encajar muy bien e incluso cervezas no muy tostadas. Existen muchas recetas que combinan muy bien con este queso, bien en frío como ensaladas, atemperado o incluso gratinado. Un elemento que casa perfectamente es la compota de cebolla o cebolla caramelizada. Forman un enlace perfecto con los frutos secos, con tomate, con pimientos asados o como acompañamiento de una crema fría, sin olvidarnos de platos con pasta o Gnoquis.



# BRIE NANGIS



**Origen**  
Francia.

## Tipo

Queso joven de pasta blanda elaborado exclusivamente con leche cruda de vaca. Queso artesanal y que se separó del Brie de Berlín durante la Segunda Guerra Mundial. A partir de los años 80, tras investigaciones, se consiguió su receta original. El queso entero mide unos 23 cm de diámetro y pesa entre 1Kg y 1,2 Kg.

## Vista

Interior amarillo pálido, sin ojos con corteza exterior cubierta por el penicillium.

## Tacto

Cremoso, suave y untuoso. Pasta blanda y elástica con alta humedad.

## Olfato

Olor a champiñón, recuerdos de granja, notas de almendras tostadas. Si está más evolucionado pueden aparecer notas a amoníaco, típico de la maduración en estos quesos.

## Gusto

Mantequilla con regusto salado, a la par que elegante. Sabor largo sobre todo provocado por el penicillium que redondea el queso. Aparecen sabores de almendras, frutos secos y nueces.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

En bolsa sellado o envuelto en film. El exceso de frío lo agrieta en la corteza y lo seca en exceso. Necesita tener humedad, cubrir incluso con servilleta humedecida.

## Propuesta de maridaje

Un queso que combina muy bien con las cervezas y vinos blancos suaves, afrutados, incluso algún rosado o espumoso. Queso con varios usos culinarios, desde postres, platos donde el fundido aporta mucho, tortillas, ensaladas y muy utilizado en bocadillos y sándwiches. Combina con compotas de fruta, peras, manzana o ciruelas.

**Precio:** cuña de 100gr a 1,59€





# BLU FOU



**Origen**  
Austria.

## Tipo

Queso joven elaborado exclusivamente con leche de vaca.

## Vista

Corteza con notas blanquecinas, pero limpia. Vetas ligeras azules, sin ser muy pronunciadas y color de la pasta con claro amarillo marfil.

## Tacto

En frío pasta consistente. Cuando está atemperado gana en cremosidad y textura suave.

## Olfato

Notas a *Penicillium Roqueforti*, aunque no muy intensas ni pronunciadas. Una primera impresión muy agradable y que recuerda a las cuevas de maduración de embutidos. Huele al fiambre en curación, salchichón, fuet, etc.

## Gusto

Textura flexible y fundente. Sabroso con alguna nota de amargor, pero sin picante y mucho menos exceso de sal. Un azul fácil de llevar para los que no quieren correr riesgos con quesos azules muy potentes.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

El queso azul en general necesita frío, ya que en ambiente empieza a desueterar y perder textura, lo que es un peligro para su evolución. Ideal cubrir con un trapo húmedo dentro de un tupper e incluso mejor envuelto con el trapo y a la nevera. Húmedo, pero no excesivamente mojado. Conseguiremos conservarlo mucho más tiempo, alargaremos su vida con estos mínimos cuidados.

## Propuesta de maridaje

Blancos afrutados, vinos dulces y cervezas amargas. En algunos países se utilizan estos quesos incluso para hacer postres como por ejemplo souffles. También puede acompañar pasta, ensaladas y ser parte de alguna salsa para carne.



# QUESO A LAS FINAS HIERBAS

## ESTILO MEDITERRÁNEO



### Origen

Holanda (Países Bajos)

### Tipo

Queso joven elaborado exclusivamente con leche de vaca con aceitunas negras, tomate y albahaca.

### Vista

Color amarillo paja, presenta algunos ojos de número variable.

### Tacto

A temperatura ambiente y cuando es joven, es blando y correoso. Al madurar, la corteza normalmente aumenta y la pasta interior se oscurece.

### Olfato

Huele a queso mantecoso y cuando más madura aparecen notas acarameladas, tostadas y azucaradas.

### Gusto

Como ocurre con el aspecto, al madurar su sabor evoluciona y, se vuelve más intenso y fuerte. Es posible llegar madurar estos quesos más de 2 años. Tiene un pronunciado sabor a fruta con final dulzón.

### Cómo cortarlo



### Cómo guardarlo

Son quesos que su corteza se cubre con ceras, típico en los quesos holandeses, lo que permite una mejor conservación. En este caso al ser una pieza pequeña, es suficiente con envolver en film la parte que no tiene corteza. Se puede dejar evolucionar a temperatura ambiente, siempre que no sea muy elevada y exista ventilación.

### Propuesta de maridaje

Riesling, champagnes y cava.



**Precio:** cuña de 100gr a 1,49€

Artículo innovador en marca de distribución.



# QUESO PECORINO PREZIOSO



**Origen**  
Italia.

## Tipo

Queso duro joven, elaborado exclusivamente con leche de oveja y con 2 meses de curación.

## Vista

Pasta lisa sin ojos y sin imperfecciones donde se aprecia que es muy joven. Este queso permite una mayor curación. Color amarillo pálido oscureciéndose más cerca de la corteza.

## Tacto

Se aprecia también su juventud. No es quebradiza como otros tipos de Pecorinos como el siciliano o romano.

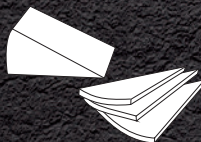
## Olfato

Notas tostadas que se pronuncian en la corteza, recuerdos de salazones y encurtidos.

## Gusto

Ligero en boca, punta salina característica de los Pecorinos. Al comer corteza el queso se aprecia más redondo y completo.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Permite y aconsejo madurar a temperatura ambiente. Es joven y puede evolucionar muy bien, incluso frotar un poco la corteza con aceite.

## Propuesta de maridaje

Curiosamente todos nos pensamos que el queso más usado en Italia para elaborar pastas es el Parmigiano, pero el queso por excelencia es el Pecorino, en sus distintas vertientes y maduraciones. Cuanto más evoluciona y envejece, mucho más salino se aprecia y es un complemento perfecto para terminar platos de pasta. Acompaña a vinos generosos, tintos dulces y cervezas con potencia y tostadas.



# QUESO AL WHISKY CON NUECES



## Origen

Holanda (Países Bajos).

## Tipo

Queso joven elaborado exclusivamente con leche de vaca.

## Vista

A simple vista se aprecian los trozos de nuez, el color amarillo pálido sobre todo provocado por su corta curación. A mayor evolución del queso adquiere colores más oscuros y sabores más pronunciados.

## Tacto

Pasta elástica con las durezas del fruto seco, no quebradiza. Corteza amarillenta cubierta de capa con ceras al estilo de estos quesos holandeses.

## Olfato

El aroma primario que más se potencia es el del whisky, no obstante se integra sorprendentemente bien con el láctico. Recuerdos de fondo de forraje de animales.

## Gusto

Queso aromático de sabor ligeramente especiado con una deliciosa combinación de crujientes nueces. Untuoso en boca, al igual que el olor, la primera reacción la provoca el Whisky y, a posteriori, van apareciendo los torrefactos de las nueces y el láctico, quedando este oculto pero agradable. Hay que observar su evolución, ya que seguramente mejorará mucho.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Son quesos que su corteza se cubre con ceras, típico en los quesos holandeses, lo que permite una mejor conservación. En este caso, al ser una pieza pequeña, es suficiente con envolver con film la parte que no tiene corteza. Se puede dejar evolucionar a temperatura ambiente, siempre que no sea muy elevada y exista ventilación.

## Propuesta de maridaje

Arriesgarse y probar con destilados, aguardientes o porque no, un whisky con turba.



**Precio:** cuña de 100gr a 1,89€

Artículo innovador en marca de distribución.



# QUESO GOUDA DE CABRA



## Origen

Holanda (Países Bajos).

## Tipo

Queso joven elaborado exclusivamente con leche de cabra.

## Vista

A diferencia de los Old Gouda, es un queso que no está pensado para madurar en exceso de años. Las ceras exteriores indican las distintas variedades de Gouda y este siempre tiene la corteza blanca. La pasta interior de color blanco, oscureciéndose hacia los bordes.

## Tacto

Queso denso y cremoso, sin agujeros, con alguna concentración de sal por la maduración.

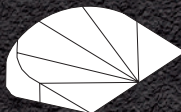
## Olfato

Aroma de cabra fino y equilibrado. No es un queso de potencia animal, más bien desprende alguna nota especiada y a tostados.

## Gusto

Sabor suave, pero rico y mantecoso. Aparecen las nueces con puntas de caramelo, heno, forrajes y el indiscutible sabor de la leche de cabra.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

Son quesos que su corteza se cubre con ceras, típico en los quesos holandeses, lo que permite una mejor conservación. En este caso, al ser una pieza pequeña, es suficiente con envolver en film la parte que no tiene corteza. Se puede dejar evolucionar a temperatura ambiente, siempre que no sea muy elevada y exista ventilación.

## Propuesta de maridaje

Combina bien con cervezas amargas y Riesling oloroso seco.



# QUESO GRUYERE



**Origen**  
Suiza.

## Tipo

Queso con un mínimo de 10 meses de curación y elaborado exclusivamente con leche cruda de vaca. Uno de los quesos suizos más conocidos y populares con historia, ya que se remonta a la Edad Media como pago de tributos de los condes que habitaban en las montañas.

## Vista

Corteza con cierto aspecto grasiento de color amarillo dorado. La pasta interior cambia a color amarillo claro, marfil, dependiendo siempre de la temporada y la maduración. No es un queso que presente hoyos, aunque en ocasiones encontremos alguno.

## Tacto

Corteza con imperfecciones, pero dura y firme. La pasta depende de su edad: cuando es más joven es flexible y conforme madura se vuelve más dura.

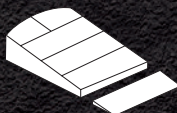
## Olfato

Queso sorprendentemente aromático y potente en nariz, pero muy agradable. Aromas muy pronunciados a pasto, tierra y campo, aparecen notas suaves de frutos secos y miel.

## Gusto

Intenso, cremoso y con el característico sabor potente y salado. Sabor especiado y notas saladas.

## Cómo cortarlo



## Cómo guardarlo

La conservación en papel encerado es ideal, como la mayoría de los quesos de pasta dura. Es aconsejable sacar de la nevera y atemperar.

## Propuesta de maridaje

Ideal espumosos, algún vino con contraste dulce, Oporto.

**Precio: cuña de 100gr a 2,29€**



# QUESOS

## Queso de oveja viejo

Picante, penetrante y con personalidad.  
Un queso 100% de leche cruda  
de oveja de marcado sabor y  
aromas a bodega.

## Queso Idiazábal

Queso graso, curado, elaborado  
exclusivamente con leche  
curada de oveja.

## Queso cabra al pimentón / Queso de oveja al romero

Ambos de textura mantecosa, sabor aromático y  
láctico, joven, maridan perfectamente con vinos  
blancos secos o semi secos ligeramente  
afrutados y con vinos tintos jóvenes.

## Queso Reserva 12 meses

Afrutado, intenso y rico en matices.  
En boca, calidez contundente y envolvente,  
gracias a matices dulces y afrutados.  
12 meses de curación





# NACIONALES

## Queso de oveja a la Trufa

Elegante en apariencia y rico en matices muy marcados. La trufa se abre por su interior haciendo de él un queso innovador de sabor pronunciado.

## Queso al Pedro Ximénez

Extraordinario queso, con notas a leche y frutos secos. Recuerdos al vino Pedro Ximénez con toques a pasas, fondos de miel y recuerdos a café y dátiles.

## Queso Manchego Añejo

Queso elaborado con leche pasteurizada, en el que el aroma y apariencia están en sintonía con su curación. 9/12 meses de curación.

## Queso madurado en cava

Sabor intenso y sorprendente. Maduración lenta y artesanal. 4 meses de curación.

## Queso de oveja al ajo negro

Mezcla de sabor y predominio de la intensidad del ajo negro en el interior del queso, sin dejar de lado el sabor del queso curado, intenso y firme.





# QUESOS



## Rulo de cabra

Queso blando elaborado con leche de cabra pasteurizada. Sabor cremoso y suave. 6 días de curación



## Queso Tirolés Adler

Aromático, intenso, con un sabor especiado. Queso de pasta dura con cultivos rojos. Mínimo 9 meses de maduración.



## Blu Fou

Cremoso, ligeramente intenso. Con un sabor pronunciado.



## Brie de Nangis

Cremoso, suave y untuoso. Elaborado con leche cruda.



## Queso a las finas hierbas estilo mediterráneo

Con aceitunas negras, tomate y albahaca.





# INTERNACIONALES



## Queso Reblochon

Con mucho cuerpo, cremoso y aromático. Queso elaborado con leche cruda.



## Queso Pecorino Prezioso

Queso duro italiano elaborado con leche de oveja. 2 meses de curación.



## Queso al Whisky con nueces

Aromático, de sabor ligeramente especiado. Deliciosa combinación de crujientes nueces y exquisito whisky.



## Queso Gruyère DOP

Intenso, con un sabor especiado, con notas saladas. Elaborado con leche cruda. Mínimo 10 meses de curación.



## Queso Gouda de cabra

Cremoso, blando con un aroma de queso de cabra fino y equilibrado. 100% leche de cabra.







[www.lidl.es](http://www.lidl.es)