



Francia

# LE MOULIS

Le Moulis es un queso de unos 4 kg elaborado con leche cruda de vaca, típico de los Pirineos de l'Ariège. Madura sobre planchas de pino de la región, se frota con salmuera y se gira cada queso manualmente durante un mínimo de 2 meses. De esta manera se consigue el delicado sabor con notas de pino.



QUESO DE LECHE CRUDA Y BAJO EN LACTOSA  
MEDALLA DE ORO EN LOS PREMIOS "SALON DE L'AGRICULTURE" 2017



Rueda 4 Kg



Ariège  
Francia

La provincia de l'Ariège, está en los Pirineos y se caracteriza por dos zonas geográficas que ofrecen condiciones climáticas y geológicas excelentes. En primer lugar los llanos por donde pasan los ríos Ariège y Lèze. En segundo lugar encontramos la parte montañosa, con picos que alcanzan los 3.100 m de altitud. Estas características convierten la zona Ariège en una zona natural poco poblada pero muy rica para el pasto y para la obtención de leche de gran calidad.

## Historia y elaboración

La quesería Le Moulis se fundó en 1934 y Marie Jose Coudray representa hoy la cuarta generación de afinadores de la familia. Está situada en el precioso pueblo de Luzenac, que cuenta con el río Ariège para hacer el entorno aun más idílico. Desde el siglo pasado se siguen afinando las ruedas de queso a mano sobre las planchas de pino que permiten desarrollar los aromas naturales tan característicos de Le Moulis. A pesar de su tamaño relativamente reducido, la quesería se caracteriza también por su dinamismo y entusiasmo.



Pueblo de Luzenac.

Los quesos de Le Moulis se pueden elaborar a partir de diferentes leches (oveja, cabra o vaca). Se necesitan 40.000 litros de leche de vaca a la semana para hacer estos quesos tan característicos de la zona de l'Ariège.



Zona Ariège.

## MARIDAJE

**Acompañar con:** membrillo, tomates secos, mermelada de higos o frutos rojos.

**Vino:** vino blanco semi seco de Chardonnay. Vino tinto joven, Tempranillo. Sidra.

**Cerveza:** cerveza rubia ligera, cerveza dulce, de cerezas o de frambuesa.

**Pan:** crackers, picos, tostadas, brioche.



Importado y distribuido por:  iberconseil

## Modos de uso

Es un queso elaborado en el Pirineo francés con leche cruda de vacas que pastan por las montañas durante casi todo el año. Un producto de alta calidad y de sabor muy suave. Nos da el toque natural a montaña en cualquier preparación. Adjuntamos algunos ejemplos.

### TIPO DE CORTE

### PREPARACIÓN EN CALIENTE

### PREPARACIÓN EN FRÍO

Dados/Cubitos



• Topping en pizzas o cocas

• Ensalada de pasta  
• Tablas de quesos  
• Pinchos/ banderillas

Rallado  
Lascas



• Gratinado en pizza, pasta o cocas  
• Quiche  
• Pizza de Le Moulis con patata y romero (ver receta 2)

• Carpaccio de calabacín con Le Moulis (ver receta 3)  
• Ensalada de legumbres o cereales

Loncha



• Montadito a la plancha  
• Bikini de Le Moulis, sobrasada y miel (ver receta 1)

• Montaditos  
• Bocadillos

En salsa



• Empanadas  
• Croquetas

• Salsa para ensalada de pasta

## RECETAS

### INGREDIENTES

- 80 g de Le Moulis
- 70 g de sobrasada
- 4 rebanadas de pan de molde
- 1 cucharadita de miel

| Muy fácil | 2 raciones | Apto para niños |

### ELABORACIÓN

Cortar el queso en lonchas finas. Montar el bikini colocando una capa de sobrasada sobre una de las rebanadas de pan, un hilo de miel y el queso encima.

Cerrar con otra rebanada y planchar en sartén o plancha a fuego medio, por ambos lados hasta dorar, apretando el bikini con una espátula.



BIKINI DE LE MOULIS,  
SOBRASADA Y MIEL

### INGREDIENTES

- 100 g de Le Moulis
- 100 g de patata
- 80 g de tomate frito
- 4 hojas de albahaca fresca
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1 cucharada de romero picado
- 1 base de pizza
- Sal

| Fácil | 2 raciones | Apto para niños |

### ELABORACIÓN

Rallar el Le Moulis. Lavar la patata y cortarla a rodajas con piel, de unos 3 mm de grosor. Hervir la patata en agua con sal hasta que esté tierna, pero sin que pierda la forma.

Triturar el tomate frito con la albahaca, el orégano y sal. Deshojar y picar el romero. Distribuir la salsa sobre la masa de pizza, encima una capa de queso, las patatas, un poco más de queso rallado y el romero.

Cocinar en el horno precalentado a 250° hasta dorar.



PIZZA DE LE MOULIS,  
PATATA Y ROMERO

### INGREDIENTES

- 60 g de Le Moulis
- 60 g de tomate
- 2 cucharaditas de cebollino picado
- 2 cucharaditas de tomillo picado
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 100 g de calabacín
- Sal y pimienta

| Fácil | 2 raciones | Apto para niños |

### ELABORACIÓN

Cortar el queso Le Moulis y el tomate a dados pequeños. Picar el cebollino y el tomillo. Mezclar el queso con el tomate, las hierbas picadas, aceite, limón, sal y pimienta. Cortar el calabacín a lonchas muy finas y colocarlas en un plato como un carpaccio.

Condimentar el calabacín con sal y distribuir por encima la picada. Acabar con aceite de oliva por encima.



CARPACCIO DE CALABACÍN,  
CON PICADILLO DE LE MOULIS,  
TOMATE, CEBOLLINO Y TOMILLO

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)