



Francia

# SAINT-MARCELLIN BIO ÉTOILE



Savoie  
France

El Saint-Marcellin BIO Étoile muestra su origen rústico desde el primer momento, con su corteza rugosa, irregular y aterciopelada y su presentación en cazuelita cerámica. Su interior de pasta blanda, no prensada ni amasada, ofrece un sabor suave, ligeramente ácido y un punto salado, con notas afrutadas y especiadas que se hacen más intensas con el tiempo. Cuenta con el sello de Indicación Geográfica Protegida (IGP) y se elabora a base de leche cruda de vaca, de origen ecológico, lo cual enriquece su inconfundible personalidad y le aporta valiosos nutrientes.



80 g



CON TODO EL SABOR DE LA LECHE CRUDA Y BIOLÓGICA SIN ADITIVOS SINTÉTICOS, SIN PESTICIDAS, SIN ANTIBIÓTICOS, SIN MODIFICACIONES GENÉTICAS, SIN GLUTEN

## Historia y elaboración

En el siglo XV, un modesto queso, elaborado para el consumo familiar en las granjas de Saint-Marcellin, comienza a ver como crece su prestigio y fama. Empieza a ser conocido por el nombre de esta población y personas de todas las procedencias que acuden al mercado preguntan por él.



Durante siglos, su reputación sigue en aumento, sobre todo gracias a los comerciantes que llevan productos de las granjas a mercados de otros departamentos franceses más alejados. La llegada del ferrocarril contribuye a su popularización y conocimiento.

La demanda continua creciendo y favorece que los granjeros se organicen para crear fábricas, donde se culmina la estandarización del queso Saint-Marcellin, manteniendo

su elaboración a base de leche cruda de la mejor calidad, obtenida de vacas locales alimentadas con pastos y productos de la zona, con todo el sabor de la región.

Étoile du Vercors es una de las queserías que perpetua el sabor distintivo de estos quesos regionales auténticos y para su Saint-Marcellin BIO, tierno y equilibrado con sus 20 días de curación, utiliza exclusivamente leche ecológica de vacas alimentadas y tratadas con productos cien por cien naturales, cumpliendo todos los requisitos legales que garantizan la salud y bienestar de los animales. Asimismo, sigue un proceso totalmente artesanal, sin la adición de ninguna sustancia química de síntesis. Una elaboración merecedora de la etiqueta oficial de producto BIO que en su fase de afinado cuenta con los mejores maestros queseros.



## MARIDAJE

**Acompañar con:** Tostadas de pan de nuez o pan de cereales; setas salteadas; sobre una ensalada verde; fundido sobre una hamburguesa; con verduras crudas; con encurtidos como chucrut o berenjenas en escabeche; fundido en una crema de coliflor y ajos tostados; como desayuno con un pan de brioche y beicon.

**Vino:** vino blanco joven o vino tinto bajo en taninos. Vinos con poca acidez como un Xarel-los.

**Cerveza:** Cerveza rubia artesanal.

**Pan:** Pan de nuez, pan de cereales, panes ácidos de masa madre, Pan de trigo sarraceno.



Importado y distribuido por:  iberconseil

## Consejos conservación y uso:

De sabor suave pero con carácter, aporta un toque particular y gustoso a las ensaladas. Pero cuando despliega toda su personalidad y versatilidad es cuando su interior cremoso empieza a derretirse y puede comerse con cucharilla o untado en el pan. Por eso es conveniente sacarlo de la nevera una hora antes de la degustación.

TIPO DE CORTE

PREPARACIÓN EN CALIENTE

PREPARACIÓN EN FRÍO

Cuñas



- Salsas o cremas (con túrmix)

- Gratinado

• Cocas

• Pasta

- Horno

• Quiches

• Fundido en su cazuela

• Topping de pizzas

• Ensaladas de vegetales

• Sobre tostadas

• Tablas de quesos

• Bocadillos

## RECETAS

### INGREDIENTES



- 2 zanahorias
- 1 remolacha

- 2 cucharadas de vino blanco seco
- 1 pizca de nuez moscada

- 2 Saint-Marcellin Bio Étoile
- 1 pizca de pimienta rosa

Fácil | 2 raciones | No apto para niños

### ELABORACIÓN

Cortar las verduras en bastones.

Agregar el vino y la nuez moscada a la cazuelita del queso y hornear a 200° durante 10-12 minutos.

Acabar con la pimienta rosa por encima y servir con los bastones de verduras.

### CAZUELITA FUNDIDA DE SAINT-MARCELLIN BIO CON BASTONES DE ZANAHORIA Y REMOLACHA

### INGREDIENTES



- 4 Saint-Marcellin Bio Étoile
- 200 g de gírgolas
- 60 g de vinagreta de nueces

- 40 g de nueces
- 80 g de aceite de girasol

- 10 g de vinagre de manzana

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

### ELABORACIÓN

Cortar las gírgolas en juliana.

Para la vinagreta, triturar los ingredientes con túrmix.

Colocar el queso en el horno precalentado a 190° hasta que esté fundido, unos 8-10 minutos aprox.

Saltear las gírgolas en aceite bien caliente, hasta dorar. Condimentar con sal.

Servir el queso en su cazuelita con las gírgolas y un poco de vinagreta de nuez sobre las setas.

### NOTA

Se pueden reemplazar las gírgolas por champiñones o por setas de temporada.



### SAINT-MARCELLIN BIO AL HORNO CON GÍRGOLAS SALTEADAS Y VINAGRETA SUAVE DE NUECES

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



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