



Pérail es un queso elaborado con leche pasteurizada de oveja. Su corteza es fina y ligeramente ondulada. Su pasta es flexible, fina, untuosa y fundente. Su textura suave y flexible revela un sabor fresco con un toque a leche y mantequilla y ligeras notas animales.

En detalle



Código:
8113



Origen:
Aveyron, Francia



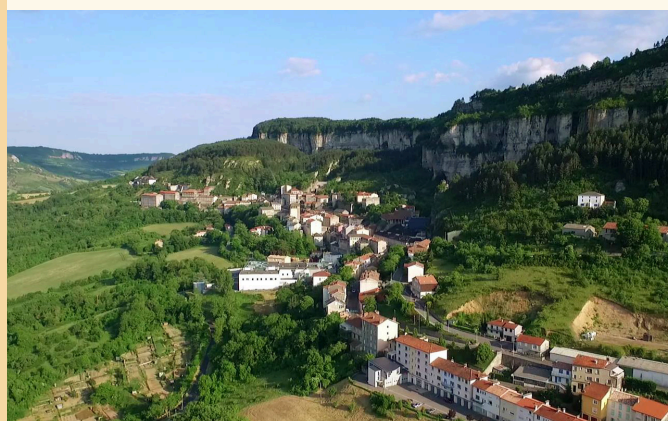
Tipo de leche:
pasteurizada de oveja



Formato:
pieza de 100 g

Un queso con historia

La marca Papillon fue fundada por Paul Alric en 1906. Es a partir de 2001 cuando Papillon amplía su exquisita gama de quesos de leche de oveja, entre ellos el Pérail. Las ovejas de raza Lacaune de la zona son muy resistentes y tienen gran capacidad de adaptación a las condiciones climáticas y geográficas difíciles. Su leche es la mejor materia prima para elaborar creaciones como el Pérail. Los especialistas afinadores de Papillon trabajan día tras día en el desarrollo de aromas y sabores de sus quesos en las cuevas naturales de Roquefort, creadas por la roca de Combalou.



Sobre el entorno

La zona Aveyron es una zona rural de colinas cultivadas de trigo y cebada. La roca de Combalou, que está respaldada por el pueblo de Roquefort, se derrumbó hace un millón de años, proporcionando a estas tierras su riqueza natural, incluidas muchas bodegas y cuevas. Estas cuevas naturales son criptas con arcos y pilares que crean una increíble ciudad subterránea. Un entorno mineral con un microclima húmedo, fresco y constante perfecto para los quesos de Papillon.



Un queso único

El Pérail es un queso producido en las bodegas del sur de Aveyron. Un queso de pasta blanda, elaborado con leche de oveja de la raza Lacaune. Se pone a curar entre 7 y 8 días. Tiene un color crema y se degusta fresco, curado o semicurado, según el gusto de cada uno. Un queso entre la tradición y la innovación. Todo el conocimiento de Papillon se concentró para elaborar esta delicia que nació en el año 2001. Su textura, particularmente cremosa, revela un sabor delicado.



Sugerencias de maridaje

Vino: sidra, vino blanco espumoso, vino blanco tipo Chablis, Albariño.

Cerveza: cervezas aromatizadas con fruta (cereza) o cerveza clásica Pilsen.

Pan: todo tipo de pan especialmente con semillas y panes crujientes para contrastar con la textura del queso.

Colabora:



yo soy socio de :
LAZENTRAL.eu



Receta Pérail al horno, ensalada verde y vinagreta de maíz



INGREDIENTES

- 4 Quesos Pérail
- 120 g de vinagreta de maíz
- 2 cucharadas de kikos
- 240 g de mézclum
- 80 g de maíz dulce
- 80 g de aceite de girasol
- 20 g de vinagre de manzana

ELABORACIÓN

1. Colocar el queso en el horno precalentado a 190° durante unos 6-8 minutos, sobre un papel encerado.
2. Triturar los ingredientes de la vinagreta.
3. Aplastar los kikos.
4. Mezclar el mézclum con la vinagreta y el maíz dulce.
5. Servir en un plato la ensalada y, con mucho cuidado y utilizando una espátula plana, colocar el queso caliente encima. Servir inmediatamente.

Receta milhojas de salmón ahumado, Pérail, rúcula y pimientos asados



INGREDIENTES

- 80 g de salmón ahumado fileteado
- 80 g de queso Pérail Papillon
- 60 g de pimientos del piquillo
- 20 g de rúcula
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen

ELABORACIÓN

1. Cortar las lonchas de salmón a la mitad transversal.
2. Cortar el queso a laminas del grosor del salmón.
3. Abrir los pimientos del piquillo y trocearlos de un tamaño similar al salmón.
4. Mezclar la rúcula con el aceite de oliva.
5. Montar el milhojas intercalando salmón, queso, pimiento y rúcula, en tres capas, acabando con una cuarta de salmón