

Mantequilla de suero

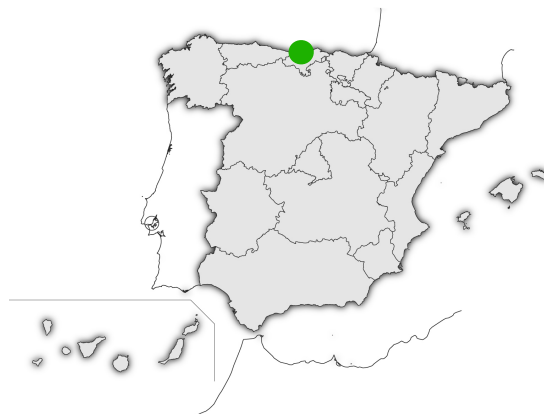
El por qué de esta mantequilla en Cultivo

La mantequilla es uno de los productos lácteos fetiche en Quesería Cultivo. Es un icono, una referencia que no puede faltar en cualquier menú de un restaurante o en nuestras casas. Como es un producto que nos vuelve locos, llevamos un tiempo investigando sobre las formas tradicionales de elaboración que han marcado nuestros territorios y los hábitos gastronómicos.

Si hay una forma tradicional y sostenible de elaborar mantequilla, es la que siempre se ha llevado a cabo en Cantabria o Asturias, a partir de la nata que se obtenía del suero de la elaboración de queso. El aprovechamiento de un subproducto que hoy supone un residuo de difícil gestión para las queserías nos ha animado sobremanera a desarrollar este producto con La Pasiega de Peña Pelada.



Denominación	Mantequilla de vaca
Categoría	Mantequilla de nata de suero
Tipo de leche	Vaca
Raza del animal	Pardo alpina y frisona
Tratamiento de la leche	Nata pasteurizada
Coagulante	-
Tiempo de afinado	Producto fresco
Formato	Pastilla de 250 gr.
Elaborador / Afinador	La Pasiega de Peña Pelada / Quesería Cultivo
Localización de la elaboración	La Cavada (Cantabria) ●
Localización del afinado	-



La Mantequilla

Delicada, sedosa, amable y equilibrada. Así es esta mantequilla de coloración amarillenta con vetas ocre, fruto del amasado diferencial y del impacto de la sal. Mantequilla elaborada en las reglas del arte, como marcan los cánones del buen hacer tradicional, que nos devuelve a las mesas de antaño, al campo, a las ganaderías queserías de la España cantábrica.

A diferencia de la mayor parte de las mantequillas que se elaboran y consumen, este producto se produce a partir de la nata procedente del desnatado del suero de la elaboración del queso. De este subproducto, considerado como un residuo para muchas industrias, y que aún es rico en materia grasa y proteica, se obtiene una nata muy singular, por la tipología de grasa que la compone, y que al someterla a un proceso de fermentación con bacterias lácticas se prepara para su posterior batido y cambio de emulsión.

La mantequilla que se obtiene del batido de la nata de suero tiene una textura especialmente untuosa y fundente, atributos que sin duda son deseables en una mantequilla de mesa. Si además tenemos en cuenta el aroma tan especial, con notas a frutos secos, a nueces, toffee y torrefactos, hace de este producto uno singularísimo y único.

El productor

La Pasiega de Peña Pelada es un proyecto familiar. Ya en su cuarta generación hace frente a los nuevos desafíos de un mercado que ha cambiado mucho desde que en 1917 arrancara Brígida Ruiz vendiendo puerta a puerta por las casas de las laderas de Peña Pelada los quesos que elaboraba con el excedente de leche de sus vacas. Más de 100 años después los bisnietos de aquella cántabra ingeniosa mantienen las recetas originales y el saber hacer familiar.

Las cosas han ido cambiando y las varias generaciones que han estado al frente del negocio han sabido reorientar sus estrategias y trabajo para sacar adelante a la compañía.

La relación que mantenemos en Quesería Cultivo con La Pasiega de Peña Pelada se remonta a hace unos años, pues es el obrador en el que se hacen algunos de los quesos que afinamos en nuestras cámaras. Una colaboración que está siendo fructífera y de la que ha nacido un nuevo producto con el que estamos muy ilusionados, la mantequilla de suero.

Sugerencias de armonías

Cervezas: frutales, florales, alegres, como las Indian Pale Ale, conforman una pareja de éxito

Vinos: vinos chardonnay con crianza en barrica. vinos espumosos o con aguja, tales como los ancestrales rosados, vinosos y con marcada acidez, marcan una armonía diferencial

Mermeladas / confituras / otros: ralladura de limón, salsas en crudo. Con chocolate negro es una armonía mágica

Frutos secos: avellanas, almendras fritas, nueces de macadamia

Pan: panes *migosos* de baja hidratación, ricos en miga para disfrutar del fermento del pan con la mantequilla fermentada