SAINT MAURE (MONS)

Ref. 2232310011

Área de Producción	Berry - Francia
Descripción	**Composición**: leche cruda de cabra **Coagulación:** láctica **Textura**: pasta blanda **Curación**: mínimo 15 días **Temporada:** final de la Primavera hasta final del Otoño.
Presentación	**Forma**: rulo **Peso**: 250 gr. aprox. **Caja:** 10 piezas
Antecedentes	Recibe su nombre de la pequeña ciudad de Sainte-Maure-de-Touraine, en el departamento de Indre-et-Loire, cerca de Chinon. La villa se llamó en el pasado Arciacum hasta 1570. La elaboración de quesos de cabra en la región de Turena data de la Edad Media. Se dice que fue inventado durante las invasiones musulmanas de tiempos de Carlomagno, cuando se introdujo la ganadería de cabra en la región. A principios del siglo XIX se le llamaba Sainte-Maure. Balzac lo menciona en sus notas. La producción del queso se organizó después de la Segunda Guerra Mundial, obteniendo la AOC en 1989.

Características sensoriales	Se reconoce fácilmente por una paja que lo atraviesa de parte a parte, grabado con el número del productor. Esta paja tiene sólo un interés histórico; en el pasado, se insertaba para mantener unida la frágil pasta del queso. Para facilitar el corte, se puede perfectamente quitar la paja del centro. El sainte-maure-cendré está cubierto de cenizas siguiendo un antiguo método que permitía conservarlo mejor. La corteza es fina de color blanco o ligeramente azulado debido al moho, con manchas blancas o azuladas, pero se puede comer. La pasta es firme, de color blanco o marfil, sin prensar ni cocer, con textura un poco calcárea. A diferencia de otros quesos chèvres, que son suaves, frescos y untables, este es duro, se desmigaja fácilmente y ácido. Los quesos frescos son húmedos y granulados, pero conforme se desarrolla el moho, los quesos se secan, endurecen y se hacen más densos. El olor es caprino. El sabor, ligeramente salado, pleno, rancio y cítrico, que se intensifica conforme madura.
Gastronomía	Puede servirse en ensalada de nueces. Marida con vinos de su región, un vino tinto ligero y frutal, Bourgueil, Chinon, Gamay o Cabernet d'Anjou, o un vino blanco seco, Touraine blanc.
Composición química	MG en 100 gr.: 29%