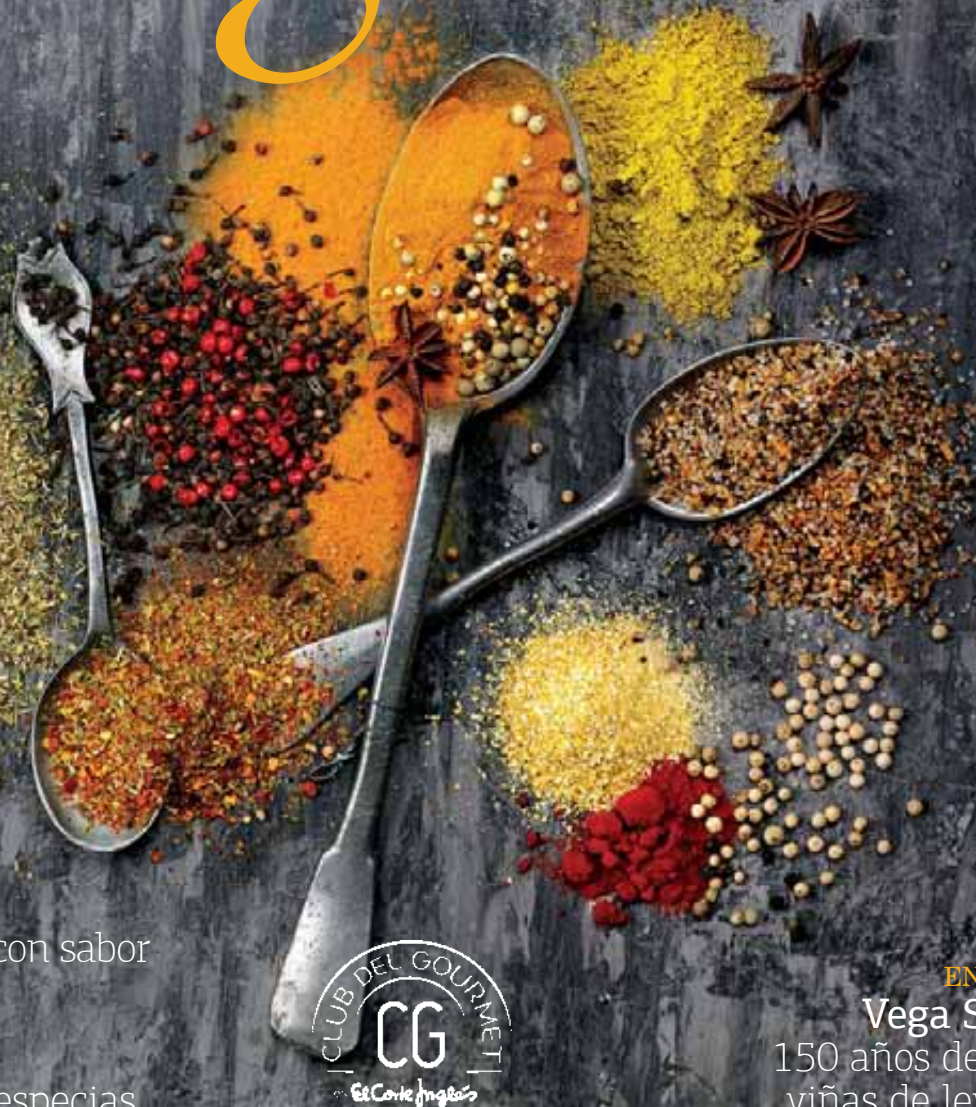


gourmet | 41 >otoño
2014

magazine



VIAJE
México
Ruta colorista y con sabor

DELICATESSEN
Terre Exotique
Mapamundi de especias



ENOTECA
Vega Sicilia
150 años de unas
viñas de leyenda

El Paular, blanca delicia

Leche de cabra y vaca para crear un yogur artesanal procedente de la Sierra del Guadarrama (Madrid). Lácteos El Paular recupera la tradición y las mejores ganaderías de la zona para dar forma a un producto cuyos beneficios se pierden en la noche de los tiempos.

Texto: Javier Ortega

Foto: Becky Lawton

Un espacio. La Sierra de Guadarrama en la provincia de Madrid. Un producto. El yogur natural procedente de leche de vaca y cabra. Un compromiso. La calidad.

Sobre esa urdimbre, Lácteos El Paular traza su implicación con el cliente. En el Valle Alto del Lozoya, en pleno corazón del Parque Nacional del Guadarrama, una

tierra verde y de lluvia, viven y se crían las vacas y las cabras que utiliza esta empresa madrileña. Es un trabajo preciso y selectivo. Los proveedores están rigurosamente seleccionados y controlados para asegurar que la leche se elabora con los estándares de calidad más elevados. De esta forma se logran los productos adecuados y el yogur es verdaderamente artesano. Tanto es así que en su fabricación solo se emplea leche de cabra y vaca recién ordeñada y

fermento lácteo. Todo proveniente de las mejores ganaderías de la zona.

Estos yogures de la alta sierra madrileña también destacan por lo que no tienen. Ni conservantes ni aditivos de ninguna clase. Algo incompatible con su fabricación artesanal. De ahí que no haya dos partidas de leche iguales. Varían de un día a otro, según sea el ganado del cual provenga, la estación de recogida o la alimentación de los animales. En el fondo es como quien en el mudo del vino efectúa un coupage. Una mezcla de uvas diferentes, pero cuyo resultado debe ser una unidad con sentido propio. Todas estas variables definen e influyen en las propiedades del yogur. En su contenido en proteínas, lípidos o glúcidos.

El resultado son tres productos que ya tienen a su disposición los clientes del Club del Gourmet en El Corte Inglés. **Yogur natural de vaca, de cabra y cremoso** (con un 10% de nata añadida).



Los yogures de El Paular van directos de la sierra al Club del Gourmet en El Corte Inglés.