

FABRIQUE DE FROMAGE "NAVALOSHACES" - FROMAGE "MANCHEGO"

FICHE TECHNIQUE FROMAGE AFFINÉ AVEC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE "FROMAGE MANCHEGO"



Composition

- **Extrait sécher:** 55% Minimum.
- **Graisse:** Au moins 50% de l'extrait sécher
- **Maturation:** Entre 6 et 8 mois

Ingrédients: Lait cru de brebis de race Manchega, ferment lactique, présure animale et sel.

Formats: Petit: 0,900 kilo.

Moyen: 1,900 kilos / **Grand:** 2,800 kilos

Emballage: Boîtes de 2 et 4 fromages

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

- **Valeur énergétique:** 382 Kcal
- **Eau / Protéines:** 42 / 21 grammes.
- **Graisse / Sel:** 32 grammes / 1,6 grammes.
- **Calcium :** 600-900 milligrammes.
- **Vitamines:** A, D et E

Notes de dégustation : **Type de fromage:** Fromage affiné ; artisan. Pâte dure.

- **Le forme habituelle:** Cylindrique

- **Croûte:** Croûte naturelle sans aucun type de colorants, brunâtre. Obtenu après le brossage avec l'huile d'olive.

- **Pâte:** Couleur écreu à ivoire foncé, texture ferme et faible élasticité

- **Yeux:** Petits yeux inégalement réparties sur toute la surface du fromage.

- **Odeur:** Haute intensité; domine l'odeur du lait de brebis, avec une grande présence de notes de céréales grillées. Combinaison dans l'croûte de moule naturel et l'huile d'olive.

- **Goût:** Intense de lait de brebis, des nuances acides et des saveurs plus évolués laissant une grande persistance en la bouche et fort arrière-goût avec des notes épicées.



Prix reçus:

Médaille d'or "World Cheese Awards" Londres Novembre 2.014
Médaille d'argent "World Cheese Awards" Birmingham Novembre 2.013.

Médaille d'or "FERCAM" 2.006 et 2.008

Premier prix "Cofradía del Queso Manchego" 2.006