

FABRIQUE DE FROMAGE "NAVALOSHACES" - FROMAGE "MANCHEGO"

FICHE TECHNIQUE FROMAGE AVEC UNE MATURATION LENTE "NAVALOSHACES" 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 kilo / **Grand:** 2,800 kilo.

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 avec maturation lente; 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 écru à ivoire foncé, texture ferme et faible élasticité avec sensation de beurre en bouche

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

- **Odeur:** Haute intensité et très persistance, avec un mélange de saveurs grillées et fruitées, résultat d'une bonne maturité avec un minimum de neuf mois.

- **Goût:** Intense de lait de brebis, des nuances acides et des saveurs plus évolué laissant une grande persistance en le bouche, avec des sensations épicés qui sont combinés avec des arômes résiduels de fruits secs.



Prix reçus:

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