

1605 • Affiné 4 mois

Doux, beurré, il glisse sur le palais en faisant preuve de subtilité et d'une grande expression.



Caractéristiques techniques

Formats: 250 g | 1,5 kg | 3 kg

D.O.: Manchego Artesano D.O.P

Ingrédients: Lait cru de brebis, ferments lactiques, présure d'agneau et sel

PH: de 5 à 5,4

Extrait sec: 55% minimum

Matières grasses: 50% minimum sur l'extrait sec

Protéines totales sur extrait sec: 30% minimum

Escherichia coli: maximum 1000 col/gr

Staphylococcus aureus: maximum 100 col/g

Salmonella-Shigella: absence dans 25 g

Listeria Monocytogenes: absence dans 25 g

Numéro d'enregistrement sanitaire:

ES 15.06589/CR CE

Aucun lait de chèvre ni de vache n'est utilisé.

Tous les fromages Manchego portent sur l'une de leurs faces planes une plaque de cascine numérotée.

Elaboration

Le processus de production, entièrement artisanal, permet de distinguer certains lois qui, selon les critères des fromagers, obtiendront au cours de l'affinage certaines caractéristiques distinctives qui les rendants uniques. Fromage Manchego artisanal, fabriqué à partir de lait cru de brebis Manchego de race pure, élevées dans des conditions d'hygiène strictes et sous des contrôles sanitaires rigoureux. **Croûte naturelle, sans adjonction de peintures ni d'antifongiques.**

Valeur nutritionnelle

Valeur énergétique: 383,0 Kcal/ 1602 kJ

Graisses: 30,40 g

Protéines: 27,56 g

Dont saturées: 18,90 g

Glucides: 0,50 g

Dont sucres: 0,50 g

Sel 1,5 g

Notes de dégustation

Le 1605 semi-affiné est un fromage qui, au cours de ses 4 mois d'affinage, développe des nuances aromatiques prononcées. Son nez révèle un arôme animal net, enrichi de notes lactiques rappelant le yaourt doux et un caractère fruité avec de subtiles notes de fruits secs. En bouche, il présente une texture semi-ferme, une bonne onctuosité, une bonne solubilité et une friabilité moyenne. Sensation agréable d'huile et de graisse lors de la mastication et granularité farineuse. Au début de la dégustation, une légère acidité se mêle à de douces notes céréalières. Aromes animaux très bien intégrés et arrière-goût agréable de fruits secs (amandes) avec une longue persistance en bouche.

Prix

WCA 2017/18: OR

WCA 2021/22: ARGENT

CMF 2023: BRONZE

WCA 2024/25: OR