

1605 • Affiné 7 mois

Un fromage rond, franc, puissant et harmonieux à la fois.



Caractéristiques techniques

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

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

Ingrédients: Lait cru de brebis, ferments lactiques, presure 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 caséine numérotée.

Elaboration

Le processus de production, entièrement artisanal, permet de distinguer certains lots 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: 467,0 Kcal/ 1954 kJ

Protéines: 36,49 g

Glucides: 0,51 g

Dont sucres: 0,51 g

Graisses: 35,98 g

Dont saturées: 18,70 g

Sel: 1,5 g

Notes de dégustation

Le 1605, affiné pendant 7 mois, offre un palais riche en nuances qui invitent à poursuivre la dégustation. Arôme net, élégant et fruité. Notes de cuir et de laine. Une agréable sensation huileuse (huile d'olive) et un grain légèrement farineux. Saveur intense, d'abord douce mais avec une longue persistance en bouche. Une acidité élégante associée à des arômes animaux nets et à un arrière-goût épicé très agréable qui apparaît à la fin, accompagné de notes de fruits secs (noisettes légèrement grillées).

Prix

WCA 2017/18: OR

WCA 2021/22: BRONZE

CMF 2023: ARGENT

WCA 2024/25: BRONZE