

## Herencia 1605 • Affiné 10 mois

*Très expressif, avec une gamme incomparable d'arômes, de saveurs et de textures.*



### Caractéristiques techniques

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

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

Ingrédients: Lait cru de brebis, extrait de 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 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 les rendant 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.

### 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: 1,50 g

### Notes de dégustation

Le Herencia 1605, affiné pendant 10 mois, est un fromage très expressif et qui offre un palais complexe, riche en nuances.

Arome net et élégant, avec des notes de lait affiné et de caramel Des notes de cuir et de laine, dérivées du lait cru.

Malgré sa longue maturation, il conserve une agréable sensation beurrée et un grain farineux.

Saveur très intense, douce au début mais avec une longue persistance en bouche, comme tous nos fromages. Arômes animaux nets et un arrière-goût épicé très agréable qui apparaît à la fin, accompagné de notes de fruits secs (noisettes légèrement grillées) et d'un soupçon de caramel.