

Herencia 1605 • Affiné 7 mois

Doux, beurrée, 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, 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 7 mois, est un fromage éclatant, énergique, puissant et à la fois harmonieux. Il offre un palais riche en nuances qui invitent à poursuivre la dégustation. Arôme net, élégant et fruité. Notes de cuir et de laine. Il se distingue par 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).

