



Castellano

Selon son âge, le Castellano est utilisé soit comme fromage de table ou pour gratiner.

Le lait mixte du Castellano est composé comme suit : - Minimum de 50% de lait de vache- Minimum de 30% de lait de chèvre- Minimum de 10% de lait de brebis



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache, Chèvre et Brebis
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Espagne
Région	Centre
Détails	N/A
Producteur	Bonvallis
M.G.	28%
Affinage minimum	6 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Meule cylindrique. Croûte marquée en relief des traces du moule (motifs en zigzag sur les côtés et en forme d'épi sur la face supérieure) et frottée à l'huile d'olive. Pâte souple et tendre de couleur ivoire à jaune paille avec de petites ouvertures.

Goût

Doux à marqué. Arôme lactique.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger
Chardonnay, Rueda

Vin rouge



Fruité et généreux
Rioja Reserva

Bière



Blonde Douce
Ale blonde, Lager, Pilsner

PRODUITS SIMILAIRES

» Manchego 6 mois, A.O.P.