



Don Enrique

Aromatisé au romarin, le Don Enrique est un fromage espagnol à base de lait de chèvre.

Vers la fin de son affinage, le fromage est enrobé d'un mélange d'huile d'olive et de romarin qui est pressé sur la croûte afin de le faire adhérer.

L'ajout de romarin au Don Enrique est originaire d'une tradition des bergers de la Castilla La Mancha.

Accords bières et fromages à essayer: La 12 (Brasserie Farnham Ale & Lager).
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur l'accord avec cette bière: "La bière vient équilibrer les notes épicées du fromage pour offrir une finale onctueuse et légèrement fruitée. Un mariage tout en douceur." Décembre/Janvier 2014



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Espagne
Région	Castilla La Mancha
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	N/A%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Meule ronde d'environ 20 cm de diamètre et enrobé de romarin. Pâte jaune pâle et dense.
Goût	Arôme lactique et épicé dû au romarin.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Rioja

Vin rouge



Aromatique et souple
Rioja, Catalunya

Bière



Blanche Ronde
Lager, Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

» Don Heliodoro