



Manchego 12 mois, A.O.P.

Le Manchego 12 mois est un fromage espagnol à essayer avec notre pâte de coing pour obtenir un intéressant mariage sucré-salé.

Le lait servant à la fabrication du Manchego provient de brebis de race Manchega. Affinage en cave fraîche et sèche pendant 12 mois. Selon son temps d'affinage, le manchego est vendu «fresco» à 5 jours, «curado» de 3 à 13 semaines, «viejo» de 2 à 3 mois et «acieta», donc macéré dans l'huile d'olive. Il existe encore quelques fabrications au lait cru en Espagne.

La production du manchego se multiplia à compter du 19^e siècle quand, devenus plus sédentaires, les bergers commencèrent à exploiter les troupeaux davantage pour leur lait et leur viande que pour leur laine.

Accords bières et fromages à essayer: Trois Pistoles (Unibroue). 2012



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Espagne
Région	Vallée de la Mancha
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	28%
Affinage minimum	12 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Petite meule à talon convexe, croûte lisse de couleur brune, marquée en relief des traces du moule. Pâte ferme à dure au toucher de couleur ivoire présentant parfois des ouvertures minuscules. Odeur de suint caractéristique.

Goût

Arômes d'herbes et de noisette légèrement piquants et caramélisés avec pointe de sel.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Chardonnay des États-Unis

Vin rouge



Aromatique et souple
Rioja Reserva

Bière



Brune Tranchante
Lager, Abbaye brune, Ale brune des États-Unis

PRODUITS SIMILAIRES

- » Zacharie Cloutier
- » Ossau-Iraty (fermier), A.O.P.