



## Manchego 3 mois, A.O.P.

**Le Manchego est un des fromages espagnols les plus populaires en Espagne.**

Le lait servant à la fabrication du Manchego provient de brebis de race Manchega. Affinage en cave fraîche et sèche. 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 «aciete», 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<sup>e</sup> siècle quand, devenus plus sédentaires, les bergers ont commencé à exploiter les troupeaux, davantage pour leur lait et leur viande que pour leur laine.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
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	6 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
<b>Aspect</b>	
Petite meule à talon convexe, croûte lisse de couleur brun-orangé ou verte, marquée en relief des traces du moule. Pâte ferme à dure au toucher de couleur ivoire présentant parfois des trous minuscules. Odeur de suint caractéristique.	
<b>Goût</b>	
Arômes herbacés et de noisettes.	

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et vif**  
Chardonnay des États-Unis

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Rioja Reserva

#### Bière



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

#### Autres accords

Sherry

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Ossau-Iraty (laitier), A.O.P.
- » Tomme du Kamouraska (La)