

FROMAGES CAMPOS GÓTICOS. VIEUX



Description :

Type de lait : entier et cru de brebis churra

Type d'élaboration : coagulation enzymatique

Présure : présure d'agneau de lait

Type de famille : fromage affiné à pâte pressée, non cuite, croûte moisie/lavée

Affinage : de douze à quinze mois

Présentation :

Format : « type Manchego », faces gravées avec l'épi typique et le côté en forme de zigzag, croûte naturelle moisie et brossée.

Caractéristiques sensorielles :

Croûte sèche de couleur grise, moisissure qui révèle un affinage en atmosphères très froides et humides. La coupe est aveugle avec de petits orifices de type mécanique. Couleur brun jaunâtre et texture sèche et de grain fin. Saveur très forte et intense, haute teneur en sel, avec des fonds acides et des pointes aigres et épicées qui révèlent un long mûrissement.

Composition chimique

ES	MG/ES	pH	CINa
70,22	55 %	5,3	2 %