

## FROMAGES CAMPOS GÓTICOS. MI-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 trois à cinq 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

Saveur pleine et persistante, entre crémeux et huileux, avec une pointe de sel parfaite ; l'intérieur est compact avec de petits orifices irréguliers d'origine mécanique, couleur paille et à grain fin, mais non friable.

### Composition chimique

ES	MG/ES	pH	CINa
55,88	54,02 %	5,3	2 %