



# Queso Manchego AOP



## Origine et processus de fabrication

Le **Queso Manchego AOP** est un fromage espagnol au lait de brebis Manchega, produit dans la région de Castilla La Mancha, pays de Don Quichotte.

Unique au monde de part sa fabrication très stricte et sa zone de production, c'est un fromage à pâte pressée ferme et compacte, présentant de petits yeux inégalement répartis. De forme cylindrique, sa croûte jaune ou brune laisse apparaître les marques des moules (tresses) et de la presse.

Sa saveur est intense, au goût de lait de brebis légèrement piquant et salé. Son affinage peut varier de 30 jours à 2 ans.

## Conseils de dégustation

Les aficionados vous diront certainement que c'est le meilleur fromage au monde, et quoiqu'il en soit le **Queso Manchego** c'est au quotidien qu'il se consomme.

Le Manchego se déguste au petit-déjeuner, en tapas, apéro, plats cuisinés, en ingrédient, en pique-nique, au dessert, avec des fruits...

De plus en plus plébiscité par les grands chefs pour les plats gastronomiques, le **Queso Manchego** est également très apprécié pour ses qualités diététiques.

### Avantages clés

- *Produit tendance*
- *Appellation valorisante*
- *Multifonctionnel*

→  
Rendez-vous  
sur notre  
page recettes



## Nos produits

Code 003010

Queso Manchego AOP 3 mois

Code 003011

Queso Manchego AOP 6 mois

Code 003012

Queso Manchego AOP 12 mois

## Caractéristiques

- Espagne
- Lait de brebis
- Meule de 3,2kg

