

# MANCHEGO CURADO



- País de Origen: **ESPAÑA**
- Región: Castilla - La Mancha
- Denominación de Origen: Desde 1996 DOP y 1996 UE
- Leche Cruda de Oveja
- Tipo: Duro y Prensado
- Material Grasa: Entre 45% y 50%
- Maduración: 3 - 6 meses
- Aspereza: Suave
- Nivel de Lactosa/gluten: Bajo en Lactosa/ Sin gluten
- Maridaje: Fino Manzanilla o Rioja tinto

## Quesos Similares:

→ Manchego Añejo

## DESCRIPCIÓN

Para poder llevar la denominación Manchego, el queso debe ser **firme y seco**, aunque **mantecoso y cremoso**, elaborado exclusivamente con **leche de oveja manchega**. La **corteza encerada** debe llevar grabado en el lateral el **típico zigzag esparto**. El color de la cera denota la edad del queso. La pasta debe ser **marfil, con ojos pequeños e irregulares**.

Tiene un sabor **intenso y fuerte que dependerá de la curación**, pero debe evocar las **nueces y almendras y el caramelo quemado**, con regusto ligeramente salado, mientras que el aroma debe recordar la lanolina y el **cordero asado**.

## **CORTE**

Siempre el corte desde el corazón hasta la corteza ya que el queso madura de afuera hacia adentro.

