



MANCHEGO

Vega Mancha

Maailmalla tunnetuin espanjalainen juusto on kotoisin La Manchán alueelta, sieltä, mistä Don Quijote. Manchego valmistetaan pastöroidusta lampaanmaidosta. Alun perin juusto sai muotonsa ”entremiso”-nimisellä pöydällä ja muotti syntyi espartoheinästä punotulla vyöllä (pleita). Nykyisin muotit ovat metallia ja juustot vahataan ohuella.

Rasva 28 %

Suola 1,4 %, voimakassuolainen

Pastöroitu lampaanmaito, Laktoositon

Alkuperämaa Espanja. Viiniksi muhkea, täyteläinen punaviini, esim. 35 South B.O., joka on sekoitettu Cabernet Sauvignon, Carmenère ja Merlot -lajikkeista. (www.juomavinkki.fi)

