

## Manchego Rojas DOP Curado

### Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Spanien (ES)
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit Text.....	mind. 180 Tage
Milchart.....	Schaf
Rohmilch.....	ja
Wärmebehandlung.....	keine
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
Art der Reifung.....	rindengereift

### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	42560
VPE.....	1 x 2kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	8437019750169
GTIN (VPE).....	18437019750166
Herkunft.....	Spanien (ES)
Region.....	Castilla La Mancha
Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-003   Lacon, ES-ECO-002- CM
Intrastat-Nr.....	04069086
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, Sohiscert, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1850 kJ / 446 kcal
Fett.....	37 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	25 g
Kohlenhydrate.....	1,3 g
davon Zucker.....	1,3 g
Eiweiß.....	27 g
Salz.....	2,1 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

### Rechtlicher Hinweis

Mit Schafrohmilch hergestellt.



### Zutaten

SCHAFMILCH\* (ROHMILCH), Meersalz, Milchsäurekulturen tierisches Lab; Olivenöl\* auf der Rinde

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Sensorik, Beschaffenheit

#### Geschmack

würzig, mineralisch, pflanzlich, Schafmilch, Karamell, säuerlich, süß, herb

#### Aussehen außen

typische, ockerfarbene bis strohgelbe Manchego-Rinde mit gelegentlichen, braunen Schimmelspuren auf der Naturrinde

#### Aussehen innen

heller, blassgelber Teig, der zur Rinde hin dunkler wird

#### Geruch

typischer Manchego-Duft, feine Schafmilchnote, fruchtiger Duft an der Rinde, intensive Karamell- und wahrnehmbare Reifetöne

#### Konsistenz

mürbe Textur

## Manchego Rojas DOP Curado

### Allgemeines

Manchego DOP ist einer der berühmtesten Käse Spaniens. Die La Mancha ist eine Hochebene mit kalkhaltigem Lehmboden. Der für Weiden bestimmte Boden besteht aus Kalk und mergelreichen Substraten. In der Region herrscht extremes Kontinentalklima mit entsprechend starken Schwankungen, sehr kalten Wintern und heißen Sommern, in denen manchmal bis zu 40 °C erreicht werden.

Es gibt nur geringe Niederschläge, weswegen die Region mit extremer Trockenheit und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65 % dem sogenannten „trockenen“ Spanien zugerechnet wird. Die Boden- und Klimabedingungen haben bewirkt, dass das Manchego-Schaf die Rasse ist, die am besten an das Gebiet angepasst ist. Sie allein gibt die Milch für den Käse.

Die Ursprungsbezeichnung „Queso Manchego“ gilt für 45 Gebietskörperschaften der Provinz Albacete, 84 der Provinz Ciudad Real, 156 der Provinz Cuenca und 122 der Provinz Toledo.

Unser Manchego stammt aus dem Ort Mora, einer kleinen Gemeinde unweit von Toledo in Kastilien-La Mancha. Ziel der Käserei ist es, einen traditionellen und authentischen „Queso Manchego DOP“ zu produzieren.

### Besonderheiten

Wir führen diesen Manchego DOP in der Reifestufe semicurado (3 Monate Reifezeit) und curado (6 Monate Reifezeit).

Folgende Rindenentwicklung ist bei diesem Käse erwünscht und deshalb völlig unbedenklich:

Der Manchego wird mit einer gelben, trockenen, von Schimmel gereinigten Naturrinde vermarktet. Bei weit gereiften Manchego mit relativ trockener Rinde bildet sich erneut kein Schimmel. Bei frischerem Manchego, der noch genügend Feuchtigkeit für das Wachstum von Pilzen besitzt, kann sich unter Umständen wieder eine Oberflächenflora mit schwarzen, roten, grünen, blauen Ausprägungen bilden. Diesen Schimmel kann man ganz einfach mit einem Einwegtuch und Salzwasser (2 gehäufte Esslöffel auf 1 Liter Wasser) abreiben.

### Herstellung

Während der Reifung werden die Käse mit Olivenöl gepflegt.

### Rezeptvorschlag

Die Spanier essen ihren „Manchego“ am liebsten pur als Tapas, in der Regel in kleine Keile (cuñas) geschnitten. Grundsätzlich sollten Sie den Manchego ohne jede Begleitung genießen, außer einem temperamentvollen spanischen Rotwein. Als passende Aperitif-Begleiter eignen sich Quittenmark, Feigen, Trauben und Äpfel.

Rezept: Katalanisches Röstbrot

Zutaten: 4 Tomaten (ca. 250 g) | Pfeffer | 1 helles Krustenbrot (500 g) | 3 Knoblauchzehen | 100g Serrano-Schinken | 125g Manchego | Olivenöl | grobes Meersalz

Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herausschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden und anschließend zu einem groben Mus hacken. In eine Schüssel geben und mit etwas Pfeffer würzen. Brot in 12 Scheiben schneiden, auf ein Backofengitter legen und unter dem heißen Ofengrill von jeder Seite goldbraun rösten; das dauert je nach gewünschtem Bräunungsgrad 1 bis 2 Minuten pro Seite. Knoblauch schälen und die Brotscheiben auf einer Seite damit einreiben. Knoblauchreste ungehackt zu den Tomaten geben. Serrano-Schinken in feine Streifen schneiden. Den Manchego kleinhobeln und hinzugeben. Buen provecho!

Als passende Weinbegleiter werden kräftige, temperamentvolle Rotweine aus der Region 'La Mancha' empfohlen.