



MANCHEGO RESERVE 18 MOIS AOP



Le Manchego Réserve 18 Mois AOP est un fromage de brebis à pâte ferme, affiné pendant 18 mois. Son caractère s'affirme au fil du temps avec des saveurs puissantes et fruitées, accompagnées d'une légère pointe piquante. Sa texture friable laisse place à une belle longueur en bouche. Un fromage de dégustation pour les amateurs de saveurs intenses.

Ce qui le rend unique

18 mois d'affinage pour une puissance aromatique et une belle persistance en bouche