



Fromage BOFFARD



Depuis que, en 1882 le Roi Alfonso XII lui attribue le titre de fournisseur officiel de la Couronne, Boffard a été intimement lié aux exigences de qualité les plus hautes. Le fromage Boffard se fabrique à Valladolid à partir de lait cru 100% de brebis. Le Gran Reserva est affiné pendant au moins 18 mois en cave. Pendant ce temps il est retourné, brossé et trempé dans de l'huile à trois reprises selon la recette traditionnelle des pasteurs castillans.

► Le nec plus ultra du fromage castillan.

Le Boffard Gran Reserva est un fromage vieilli, pur de brebis, élaboré avec le meilleur lait récolté pendant le printemps, et avec un affinage de plus de 18 mois dans ses caves.

Chaque année, ils produisent une quantité limitée de Boffard Gran Reserva. Ce fromage est considéré l'un des meilleurs fromages du panorama national.

L'authentique plaisir pour le palais est de savourer le Boffard à température ambiante avec un bon vin.

Une union qui étonnera même les plus sybarites: Boffard Gran Reserva avec du cava ou du champagne.



| description | REF. | POIDS DE LA PIÈCE | | CARACTERISTIQUES | |
|--|-------|-------------------|------------|--------------------|--------------------|
| | | min. (Kg.) | max. (Kg.) | affinage (en mois) | zone de production |
| Fromage "Gran Reserva" de Brebis Churra (Boîte en bois) (3 kg environ) - BOFFARD | K9099 | 2,9 | 3,1 | +/- 18 | Valladolid (Spain) |

Fromages COVAP



La Coopérative Andalouse COVAP de la Vallée de Los Pedroches réunit actuellement 15.000 associés qui commercialisent sous sa marque ses produits alimentaires. La Vallée de Los Pedroches est un lieu spécialement reconnu pour ses produits laitiers. Et on peut dire que ses fromages en sont la meilleure expression de qualité. De par sa variété et abondance de saveurs, ces fromages nous offrent une jouissance illimitée.

K9199



► **Le "Gran Reserva"**: Conçu avec du lait cru 100% de brebis et affiné entre 12 et 15 mois. Fromage de pâte dure, élaboré selon la méthode traditionnelle, ayant une saveur forte, un grand arôme et une couleur ivoire.

► **Le Brebis Semi-sec**: Élaboré avec le délicieux lait de la brebis de race merina et affiné pendant plus de 4 mois. Fromage de pâte moelleuse de couleur blanc-jaune, ferme et d'une saveur douce.

► **Les Mélanges Sec et Semi-sec**: Élaborés avec du lait pasteurisé de vache, de chèvre et de brebis et affinés entre 5 et 6 mois. Fromage de pâte dure et jaune, ayant un goût très savoureux.



K9299



K9399



K9499

| description | REF. | POIDS DE LA PIÈCE | | CARACTERISTIQUES | |
|--|-------|-------------------|------------|--------------------|--|
| | | min. (Kg.) | max. (Kg.) | affinage (en mois) | zone de production |
| Fromage "Gran Reserva" de Brebis Merina (3 kg environ) - COVAP | K9199 | 2,9 | 3,1 | +/- 15 | Valle de Alcudia (Ciudad Real - Spain) |
| Fromage de Brebis Merina Semi-sec (3 kg environ) - COVAP | K9299 | 2,9 | 3,1 | +/- 5 | Valle de Alcudia (Ciudad Real - Spain) |
| Fromage mélange Sec (1 kg environ) - COVAP | K9399 | 0,995 | 1,005 | +/- 4 | --- |
| Fromage mélange Semi-sec (550 g environ) - COVAP | K9499 | 0,545 | 0,555 | +/- 3 | --- |

Fromages MUÑOZ MANZANEQUE



Dans leur fromagerie, située de façon stratégique à Manzanares, en plein cœur de "La Mancha", ils élaborent une grande variété de fromages de haute qualité, et proposent ainsi divers arômes et saveurs pour plaire à tous les goûts. L'équipe humaine est composée par des artisans experts qui s'acharnent avec illusion à l'obtention d'un produit très spécial. Leurs fromages sont distribués par le Grupo Galán.



La brebis a toujours été traditionnellement l'animal le plus original représentant du cheptel espagnol. Cet animal accède aux meilleurs herbages en troupeaux transhumants. Ce fait a favorisé l'existence d'excellents fromages.

► **Fromages de brebis sec et semi-sec:** Ces fromages sont élaborés de forme traditionnelle avec du lait 100% de brebis. Leur texture est ferme et compacte. Ils sont affinés de 8 à 12 mois.

► **Fromage sec de brebis "manchega":** Ce fromage est élaboré de forme traditionnelle avec du lait 100% de brebis de race manchega (zone de Castille La Manche). Sa texture est ferme et compacte. Il est affiné de 8 à 12 mois.

| description | REF. | POIDS DE LA PIÈCE | | CARACTERISTIQUES | |
|--|-------|-------------------|------------|--------------------|--------------------|
| | | min. (Kg.) | max. (Kg.) | affinage (en mois) | zone de production |
| Fromage de Brebis Sec (3 kg environ) - Muñoz Manzanque | F9099 | 2,9 | 3,1 | --- | La Mancha (Spain) |
| Fromage Ibérique Semi-sec (3 kg environ) - Muñoz Manzanque | F9199 | 2,9 | 3,1 | --- | La Mancha (Spain) |
| Fromage Sec de Brebis manchega "Don Alonso" (3 kg environ) - Muñoz Manzanque | F9299 | 2,9 | 3,1 | --- | La Mancha (Spain) |