

ADIANO



FROMAGE MANCHEGO ARTISANAL D.O.P

XXXXXXXXXX

Excellence, distinction et harmonie

XXXXXXXXXX



CERTIFICADO POR

AENOR

ADIANO

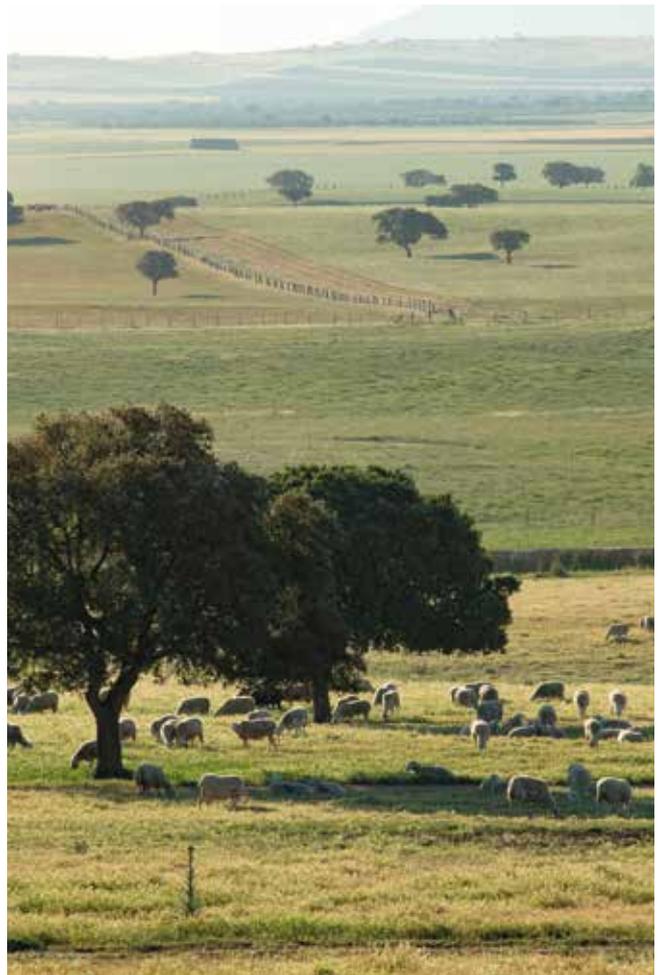
Chez Adiano, nous fabriquons le fromage Manchego de manière artisanale à partir du lait cru de nos brebis Manchego de race pure, soigneusement nourries sur les pâturages de notre propre ferme, où elles profitent de la beauté et de la liberté d'un vaste espace naturel sans précédent, situé au pied des montagnes de Tolède.

Excellence, distinction et harmonie pour créer ADIANO, le Fromage parmi les fromages

ADIANO, de production limitée, est le fromage idéal pour ceux qui aspirent à une expérience exclusive et sophistiquée. Pour ceux qui recherchent quelque chose de plus dans le fromage, pour ceux qui attendent quelque chose de plus du fromage.

Premier et unique Fromage Artisan Manchego en Espagne à avoir obtenu le certificat de bien-être animal

Notre fromagerie de Ciudad Real a été la première à obtenir le certificat de bien-être animal, accordé uniquement à ceux qui ne se contentent pas de se conformer à la législation, mais qui dépassent les exigences et les attentes, faisant du bien-être de leurs animaux leur mode de vie.



LA FERME



Notre ferme "El Campillo", est située dans une enclave d'une beauté naturelle extraordinaire située dans la vallée de la rivière Bullaque, au pied des montagnes de Tolède

L'orographie du territoire est constituée majoritairement de prairies fourragères à certains mois de l'année, de prairies naturelles à feuilles persistantes, de zones de garrigue et de forêts de feuillus. L'extension a une grande quantité d'eau de la rivière Bullaque, qui traverse la ferme, enrichissant les terres et les cultures.

Prairies naturelles sempervirentes, zones de garrigue et forêts luxuriantes

Dans notre ferme, nous disposons de toutes les différentes installations nécessaires à la production de fromage de manière autonome et indépendante tout au long du cycle de vie du produit : champs de culture, pâturages, granges, bassins de stockage de l'eau pour la consommation animale et l'irrigation, installations d'élevage et spéciales soins, salles de traite, fabrique de fromage, chambres d'affinage et de conservation.

Pour cette raison, toutes les phases de fabrication de notre fromage, de la production d'aliments pour les animaux à l'emballage exquis et durable, sont réalisées à la ferme.

De plus, notre fromagerie Manchego dispose d'une usine de traitement des déchets, qui minimise de manière écologique notre impact et notre empreinte écologique, et nous aide encore plus dans nos efforts pour devenir une marque 100% durable.

BÉTAIL

Chez ADIANO, nous avons notre propre élevage de bétail, créé après plusieurs années de recherche et de sélection des meilleurs spécimens purs de moutons Manchega dans toute Castilla la Mancha.

Nos moutons sont la raison la plus importante de la saveur inoubliable de notre fromage, et c'est pourquoi nous en prenons soin avec le plus grand soin et dévouement.

Ils vivent heureux dans notre ferme, où ils grandissent à leur rythme et paissent tout au long de l'année. Presque toute la nourriture qu'ils mangent vient des prairies où ils paissent librement, ou ce que nous cultivons exclusivement pour eux sur notre ferme puis nous les collectons pour leur fournir une alimentation riche et nutritionnellement variée.



Tous nos moutons bénéficient d'un état de semiliberté où ils alternent quotidiennement le temps passé au pâturage, à courir, bronzer ou se reposer, avec le temps passé dans nos bâtiments, conçus avec les dernières technologies disponibles axées sur le bien-être animal (Animal Welfare™), et où ils sont traités ou passent la nuit à l'abri des intempéries.

Nos bâtiments ovins sont conçus avec les dernières technologies disponibles axées sur le bien-être animal (Animal Welfare™)

Grâce à nos efforts et aux excellentes conditions dans lesquelles vivent les animaux, nous avons réussi à créer un troupeau de moutons destinés à paître en liberté, avec toutes les caractéristiques de santé, de vigueur et de génétique La Mancha, qui nous permettent de collecter du lait de qualité et propriétés organoleptiques exceptionnelles pour la fabrication de nos fromages.



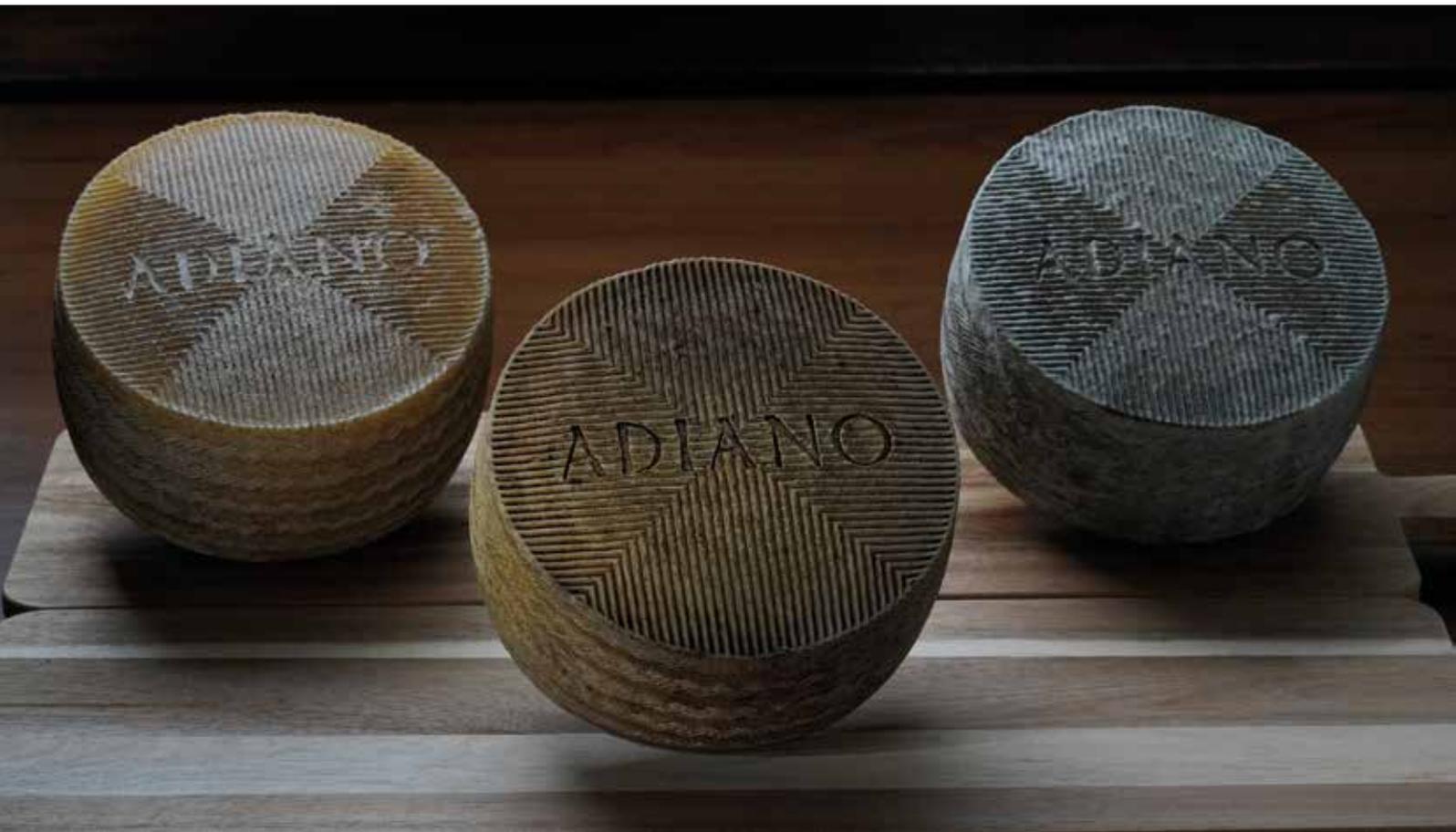
LES FROMAGES

Nos fromages sont un véritable voyage pour les sens

ADIANO, vrai fromage Artisan Manchego avec denomination d'origine

Fabriqué de manière naturelle et traditionnelle, selon la recette qui a toujours été suivie, en respectant les temps de maturation nécessaires et en utilisant la meilleure matière première possible : le lait de nos brebis de l'authentique race Manchego, qui grandissent et vivent naturellement sur notre ferme.

Avec cela, nous obtenons un fromage Manchego artisanal unique, d'une qualité exceptionnelle et d'une saveur authentique et incomparable, conçu pour durer dans la mémoire.



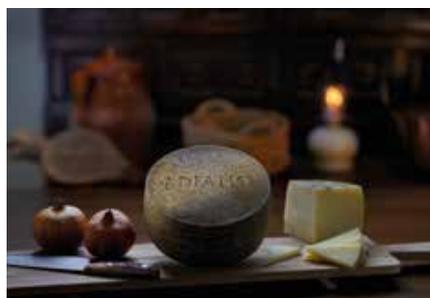


SEMI-AFFINÉ SEMICURADO

60 - 120 JOURS

DENOMINATION D'ORIGINE

FROMAGE MANCHEGO ARTESANAL



FORMATS DISPONIBLES



250g

1kg

2kg

3kg

Un fromage de brebis Manchego artisanal à maturation moyenne fabriqué exclusivement avec du lait fraîchement traité de nos brebis Manchego de race pure. Des moutons qui se nourrissent des pâturages de notre propre ferme et de ce que nous y récoltons. Un fromage artisanal, au lait cru, non pasteurisé, auquel aucun additif ni conservateur n'est ajouté.

Affiné dans son propre moule, ce qui lui confère une saveur unique, et une croûte naturelle entièrement comestible. Un fromage manchego artisanal avec denomination d'origine aux qualités organoleptiques exceptionnelles, dans lequel les ferments naturels sont préservés, offrant des nuances de saveur, d'arôme et de texture uniques dans sa catégorie.

Ingrédients : lait cru de brebis Manchego, ferments lactiques, présure et sel. Fabriqué à partir de lait cru de brebis Manchega. Extrait sec minimum : 55% MG / Extrait sec minimum : 50%

Tableau nutritionnel : (pour 100g)

Valeur énergétique 1863KJ - 425 Kcal

Graisses	38g	Saturé	28g
Hydrates de carbone	0,5g	Sucres	0,5g
Protéine	25g	Sel	1,6g

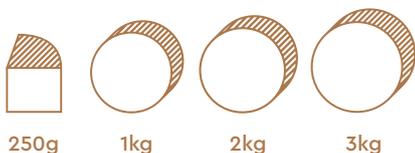


D'AFFINAGE CURADO

120 - 140 JOURS
DENOMINATION D'ORIGINE
FROMAGE MANCHEGO ARTESANAL



FORMATS DISPONIBLES



250g

1kg

2kg

3kg

Un fromage affiné fabriqué exclusivement avec du lait fraîchement traité de nos brebis Manchego de race pure. Fromage de brebis Manchego artisanal non pasteurisé, sans additifs ni conservateurs.

Notre fromage Manchego avec denomination d'origine mûrit dans son propre moule, obtenant ainsi que sa croûte entièrement naturelle soit 100% comestible. Ceci, en plus, rend sa saveur et sa texture vraiment uniques. Un fromage aux qualités organoleptiques exceptionnelles, dans lequel les ferments naturels sont préservés, conférant des nuances de saveur et d'arôme qui se démarquent dans sa catégorie.

Ingrédients : lait cru de brebis Manchego, ferments lactiques, présure et sel. Fabriqué à partir de lait cru de brebis Manchega. Extrait sec minimum : 55% MG / Extrait sec minimum : 50%

Tableau nutritionnel : (pour 100g)

Valeur énergétique	1863KJ - 425 Kcal		
Graisses	38g	Saturé	28g
Hydrates de carbone	0,5g	Sucres	0,5g
Protéine	25g	Sel	1,6g



VIEUX D'AFFINAGE VIEJO

> 240 JOURS

DENOMINATION D'ORIGINE
FROMAGE MANCHEGO ARTESANAL



FORMATS DISPONIBLES



250g

1kg

2kg

3kg

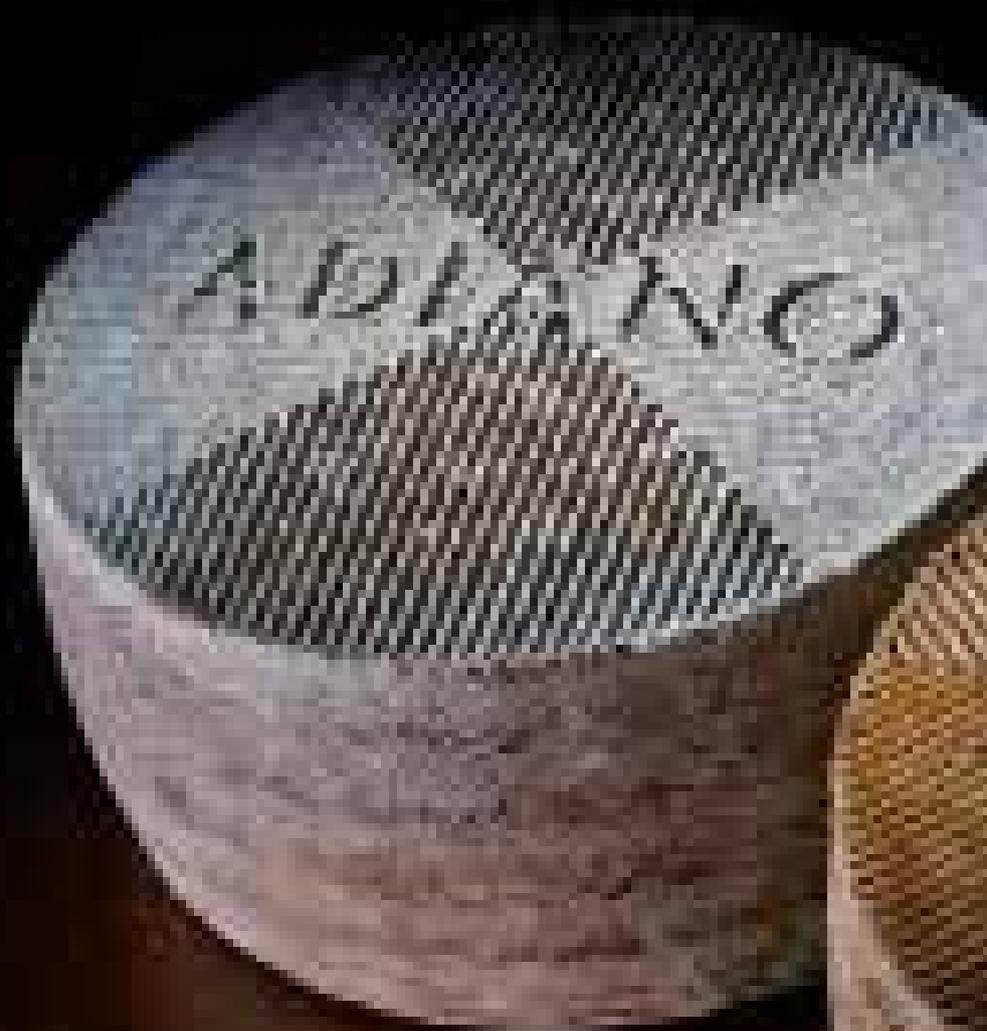
Un fromage de brebis Manchego artisanal à maturation moyenne fabriqué exclusivement avec du lait fraîchement traité de nos brebis Manchego de race pure. Des moutons qui se nourrissent des pâturages de notre propre ferme et de ce que nous y récoltons. Un fromage artisanal, au lait cru, non pasteurisé, auquel aucun additif ni conservateur n'est ajouté.

Affiné dans son propre moule, ce qui lui confère une saveur unique, et une croûte naturelle entièrement comestible. Un fromage manchego artisanal avec dénomination d'origine aux qualités organoleptiques exceptionnelles, dans lequel les ferments naturels sont préservés, conférant des nuances de saveur, d'arôme et de texture uniques dans sa catégorie.

Ingrédients : lait cru de brebis Manchega, ferments lactiques, présure et sel. Fabriqué à partir de lait cru de brebis Manchega. Extrait sec minimum : 55% MG / Extrait sec minimum : 50%

Tableau nutritionnel : (pour 100g)

Valeur énergétique	1863KJ - 425 Kcal		
Graisses	38g	Saturé	28g
Hydrates de carbone	0,5g	Sucres	0,5g
Protéine	25g	Sel	1,6g





THE ENVIRONMENT

Chez ADIANO, chaque partie de la fabrication de nos fromages est réalisée avec la conviction que préserver et prendre soin de l'environnement, de la nature et des animaux est essentiel pour garantir un avenir durable.

ADIANO nous donne l'opportunité d'être le point de référence non seulement pour les fromageries du monde entier, mais aussi pour tout opérateur de l'industrie agroalimentaire.

La seule fromagerie artisanale Manchego à avoir obtenu le certificat de bien-être animal par AENOR

Notre engagement envers la nature nous amène à élever les standards de l'industrie, à être la référence dans notre secteur pour ceux qui comprennent à quel point il est important d'offrir un produit d'une qualité extraordinaire, ainsi que de traiter les animaux et l'environnement avec soin et de manière durable. travailler.

La certification, fruit de 15 ans de recherche et du travail de plus de 400 scientifiques

Il s'appuie, de manière pionnière, sur les protocoles des projets européens Welfare Quality et AWIN® (Animal Welfare Indicators), qui impliquent un audit rigoureux du bien-être animal par l'observation directe des animaux, de leur évolution, de leur comportement et de leur condition, ainsi que son environnement et vérification du respect de la législation.



XXXXXXXXXX

Adiano, l'excellence à tous points de vue

XXXXXXXXXX



CAHS 

Consultoria Agroalimentaria
Hispano Suiza

T +41 (0) 41 440 03 61
M +41 (0) 78 849 10 36

office@cahs.ch
www.cahs.ch

Contactez-nous

Nous sommes à votre disposition et nous vous conseillons
volontiers personnellement !

