

# QUESERÍA 1605

D.O. Protegida "Queso Manchego"

**Dirección:** Ctra. 1343 KM 1600

13640 Herencia (Ciudad Real)

**Página web:** [queseria1605.com](http://queseria1605.com)

**Maestra quesera:** Maria José González

**Producción media anual:** 40.000 kg



**Quesería 1605** es la apuesta de Avanteselecta por potenciar y mantener con orgullo la tradición del queso manchego, considerado como uno de los mejores del mundo por sus especialísimas cualidades y su proceso de elaboración totalmente artesanal.

Se encuentra ubicada en la Finca Sierra la Solana, en pleno corazón de La Mancha, en la localidad de Herencia, en un paraje natural privilegiado y con un clima duro y extremo, que favorece el crecimiento de una vegetación muy rústica que sirve de alimento a nuestras ovejas de raza manchega. Todos estos factores favorecen la elaboración de un queso con unas características únicas.

Quesería 1605 toma su nombre del año de publicación de la primera edición del Quijote y con ello quiere rendir homenaje al libro más universal de nuestro país.

Por otro lado, con la elaboración de nuestro queso Manchego Artesano recuperamos la tradición quesera que ha existido en esta finca desde hace años. La quesería combina a la perfección la tradición artesanal con las últimas tecnologías (cuba automatizada, trazabilidad del producto en cada fase, control de temperatura y humedad en cada sala), y cumpliendo con los criterios de homologación de la Directiva 92/46 de la CEE.

## **SECADO Y MADURACION:**

Una vez elaborados, los quesos pasarán por dos cámaras, siendo la primera de ellas de oreo (o secado) y una segunda de maduración. En la cámara de oreo, el tiempo de permanencia será alrededor de los 45 días con una temperatura de entre 9 – 10 °C y 75% de HR. Pasado este tiempo los quesos son trasladados a la cámara de maduración cuya temperatura es 11 – 12 °C y 85% de HR.

De esta manera obtenemos\_

- 1605 Selección 3 – 4 meses de maduración mínima
- 1605 Selección 6 – 8 meses de maduración mínima
- 1605 Selección Especial con 10 meses de maduración mínima

Entiéndanse estos tiempo de manera global, es decir, tiempo en cámara de oreo + tiempo en cámara de maduración.

## **PREPARACION DE LOS QUESOS:**

Para preparar el queso para la venta, se cepilla ligeramente, envuelve en papel tipo pergamino, etiqueta y remata con un lazo de rafia.

## **CONSERVACION DE LOS QUESOS:**

La temperatura ideal para la conservación del queso sería de 8 – 10 °C. Si queremos parar la evolución del queso y de los mohos de la corteza natural la temperatura debería ser de 4°C. El consumo preferente será de 8 meses mínimo, aunque hay que tener en cuenta que a partir del 4º mes, si el queso está envuelto en papel, este se empezará a manchar debido a la actividad de los mohos de la corteza natural.

# 1605 SELECCIÓN ESPECIAL Maduración mínima 10 meses

D.O. Manchego



FORMATO: 3Kg | 1,5Kg | 260gr

Nuestros expertos afinadores escogen los mejores lotes que se diferencian a lo largo del proceso de maduración por unas determinadas características organolépticas que los hacen especiales. Son quesos elaborados exclusivamente con leche cruda de ovejas manchegas criadas bajo unas exquisitas condiciones de higiene, bienestar y alimentación.

## ELABORACIÓN

El proceso de elaboración, totalmente artesanal, permite diferenciar determinados lotes que, según el criterio de los afinadores, van a alcanzar a lo largo del proceso de maduración unas señas de identidad que los van a hacer especiales. Queso manchego artesano, elaborado con leche cruda de ovejas de pura raza manchega, criadas en rigurosas condiciones de higiene y bajo estrictos controles sanitarios. De corteza natural, sin adición de pinturas ni antifúngicos. La diferencia de estos quesos es que pasan por un proceso de afinado lo que significa que cada lote es elegido para que salga al mercado en su momento óptimo de consumo.

## NOTA DE CATA:

1605 Selección Especial es un queso de alta expresión, cuyas principales características son su amplitud de aromas y sabores, junto a su textura inconfundible. Ofrece un paso boca complejo, con una gran cantidad de matices. Olor limpio, elegante con notas de leche evolucionada y caramelo. Recuerdos a cuero y lana, derivados de leche cruda. Mantiene a pesar de su larga maduración una agradable sensación de mantecosidad y una granulosidad harinosa. De sabor muy intenso, suave al principio pero de alta persistencia en boca, como todos nuestros quesos. Aromas limpios animales y un regusto picante muy agradable que aparece al final, acompañado de notas de frutos secos (avellanas ligeramente tostadas) y notas de caramelo. Se trata de un queso elegante, con todo lo que se espera de un queso manchego de más de 10 meses pero con una entrada en boca y una serie de matices que restan violencia y ranciedad a lo que estamos acostumbrados en este tipo de quesos

## CARACTERÍSTICAS:

**PH:** de 5 a 5,4

**Extracto seco** 55% mínimo

**Grasa** 50% mínimo sobre extracto seco

**Proteína total sobre extracto seco:** 30% mínimo

**Escherichia coli:** Máx. 1.000 col/gr.

**Staphilococcus aureus:** Máx. 100 col/gr.

**Salmonella-Shigella:** Ausencia en 25gr

**Listeria Monocytógenes:** Ausencia en 25gr

**Número de registro Sanitario:** ES 15.06589/CR CE

Ausencia de leche de cabra o vaca.

Todo queso manchego va identificado en una de sus caras planas con una placa de caseína numerada y seriada.

## VALOR NUTRICIONAL (VALOR MEDIO POR 100gr):

Valor energético: 467.0 Kcal/ 1954 kj

Proteínas: 36,49

Hidratos de carbono: 0.51 g.

de los cuales azúcares: 0,51 g.

Grasas: 35.80 g.

De las cuales saturadas: 18.70 g.

Fibra alimentaria: 0.00 g.

Sodio: 600 mg.

Calcio: 848 mg.