

1605 - AÑEJO 10 MESES

De alta expresión, con una amplitud de aromas, sabores y textura inconfundibles.



Datos técnicos

Formatos: 250 g | 1,5 kg | 3 kg

D.O.: Manchego

Ingredientes: Leche cruda de oveja, extracto de cuajo de cordero, sal y lisozima.

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: máximo 1000 col/gr

Staphilococcus aureus: máximo 100 col/gr

Salmonella-Shigella: ausencia en 25 gr.

Listeria Monocytógenes: ausencia en 25 gr.

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.



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.



Nota de cata

1605 añejo 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 mantecosisidad 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.



Valor nutricional (por 100 gr.)

Valor energético: 467.0 Kcal / 1954 kj

Proteínas: 36.49g

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 g

Sodio: 600 mg

Calcio: 848 mg



Premios

World Cheese Awards 2021/22: MEDALLA ORO | Great Taste 2019: MEDALLA ORO