

# 1605 - SEMICURADO 4 MESES

Suave, mantecoso, se desliza por el paladar mostrando sutileza y una amplia expresión.



## 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 semicurado es un queso que a lo largo de sus 4 meses de maduración es capaz de desarrollar unos pronunciados matices aromáticos. Olor animal limpio. Notas lácticas que recuerdan a yogur suave y un carácter afrutado con recuerdos sutiles de frutos secos. En boca posee una textura semidura, buena mantecosidad y solubilidad y una friabilidad de tipo medio. Agradable sensación grasa-aceitosa durante la masticación y granulosis de tipo harinoso. El sabor, al principio, presenta una acidez suave entremezclada con notas dulces de cereal. Aromas animales muy bien integrados en su conjunto y un regusto agradable a frutos secos crudos (almendra) con alta persistencia en boca.



## Valor nutricional (por 100 gr.)

**Valor energético:** 383.0 Kcal/ 1602 kj

**Proteínas:** 27.56 g

**Hidratos de carbono:** 0.50 g

**de los cuales azúcares:** 0.50 g

**Grasas:** 30.40 g

**De las cuales saturadas:** 18.90 g

**Fibra alimentaria:** 0 g

**Sodio:** 550 mg

**Calcio:** 765 mg



## Premios

World Cheese Awards 2017/18: MEDALLA ORO | World Cheese Awards 2021/22: MEDALLA PLATA