

# QUESERÍA 1605

**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.

# LA CASA DE LA ALDABA Queso de oveja al Jerez



FORMATO: 260gr

La Casa de La Aldaba es un compendio de las dos pasiones de nuestro grupo: el queso y el vino. Se trata de un queso de temporada, fruto de un esmerado cuidado desde la obtención de la cuajada hasta el producto final.

El resultado final es un queso con una presentación visual excelente, en la que se combinan los tonos pajizos y dorados en la corteza, con un corte marfil extenso.

## ELABORACIÓN

La elaboración es compleja y esmerada, en la que se combina el cuidado por la obtención de un queso sutil, fundente, pero elegante a la vez, con el cuerpo y carácter de los vinos de Jerez.

La particularidad reside en un continuo trabajo de lavado de la corteza, hasta llegar al punto justo en el cual, con una leve inmersión en caldos jerezanos, conseguimos transmitir al queso los aromas y sabores tan particulares de este tipo de vinos.

## NOTA DE CATA:

En boca se produce una fiesta de sabores, ya que no pierde la identidad del queso de oveja, pero se manifiesta perfectamente los sabores de uno de nuestros vinos históricos.

Su pequeño formato hace de "La Casa de La Aldaba" un queso perfecto para aperitivo, o para compartir en un postre junto a una copa de vino oloroso.

## CARACTERÍSTICAS:

**PH:**  
**Extracto seco** 45% mínimo  
**Grasa** 22gr por 100gr de producto

**Proteína total sobre extracto seco:** 19,94gr  
**Número de registro Sanitario:**