

1605 • Curado 7 meses

Un queso rotundo, contundente, potente y a la vez armonioso.



Datos técnicos

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

D.O.: Manchego Artesano D.O.P

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

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

Staphylococcus aureus: máximo 100 col/gr

Salmonella-Shigella: ausencia en 25 g

Listeria Monocytogenes: ausencia en 25 g

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.

Valor nutricional (por 100 gr.)

Valor energético: 467,0 Kcal / 1954 kJ	De los cuales azúcares: 0,51 g
Proteína: 36,49 g	Grasas: 35,98 g
Hidratos de carbono: 0,51 g	De las cuales saturadas: 18,70 g
	Sal: 1,5 g

Notas de cata

1605 Selección curado ofrece un paso por boca lleno de matices que invitan a seguir degustando. Olor limpio, elegante y afrutado. Recuerdos a cuero y lana. Se distingue una agradable sensación grasa (de aceite de oliva) y una granulosidad ligeramente harinosa. De sabor intenso, suave al principio pero de alta persistencia en boca. Se aprecia una elegante acidez combinada con aromas limpios animales y un regusto picante muy agradable que aparece al final, acompañado de notas de frutos secos (avellanas ligeramente tostadas).

Premios

World Cheese Awards 2021/22: ORO
Great Taste 2019: ORO
Mondial du Fromage 2023: PLATA