

## 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 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:** 383,0 Kcal/  
1602 kJ  
**Proteína:** 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  
**Sal:** 1,5 g

### Notas 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 mantecocidad y solubilidad y una friabilidad de tipo medio. Agradable sensación grasa-aceitosa durante la masticación y granulosidad 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.

### Premios

World Cheese Awards 2017/18: ORO  
 World Cheese Awards 2021/22: PLATA  
 Mondial du Fromage 2025 BRONCE