

Herencia 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.

Valor nutricional (por 100 gr.)

Valor energético: 383,0 Kcal / 1602 kJ	De los cuales azúcares: 0,50 g
Proteína: 27,56 g	Grasas: 30,40 g
Hidratos de carbono: 0,50 g	De las cuales saturadas: 18,90 g
	Sal: 1,5 g

Notas de cata

Herencia 1605 semicurado es un queso que a lo largo de sus cuatro 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 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.