

Herencia 1605 • Añejo 10 meses

De alta expresión, con una amplitud de aromas, sabores y textura inconfundibles.



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.



Elaboration

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: 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: 1,50 g

Notas de cata

1605 Herencia añejo es un queso de alta expresión, ofrece un paso boca complejo, con una gran cantidad de matices. Olor limpio, elegante con notas de leche evolucionada y caramelo. Recuerdos a cuero y lana, derivados de leche cruda. Mantiene a pesar de su larga maduración una agradable sensación de mantecocidad y una granulosis harinosa. De sabor muy intenso, suave al principio pero de alta persistencia en boca, como todos nuestros quesos. Aromas limpios animales y un regusto picante muy agradable que aparece al final, acompañado de notas de frutos secos (avellanas ligeramente tostadas) y notas de caramelo.