

Herencia 1605 • Curado 7 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: 467,0 Kcal
/1954 kJ

Proteína: 36,49 g

Hidratos de carbono: 0,51 g

De los cuales azúcares: 0,51 g

Grasas: 35,98 g

De las cuales saturadas: 18,70 g

Sal: 1,5 g

Notas de cata

Herencia 1605 curado es un queso rotundo, contundente, potente y a la vez armonioso. Ofrece un paso 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 granulosis 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).