



QUESERIA
1605

El sabor de lo auténtico

DOP MANCHEGO

**CATÁLOGO DE
PRODUCTOS**

VERSIÓN EN
CASTELLANO

Finca Sierra La Solana
Herencia, Ciudad Real



QUESERIA
1605



ÍNDICE

- UNO Una apuesta por la tradición manchega
- DOS Un entorno privilegiado
- TRES Un gran equipo de elaboración
- CUATRO Cuidado y maduración
- CINCO Maestra quesera
- SEIS Nuestro catálogo

Queso 1605 Manchego artesano DOP

Queso Herencia Manchego artesano DOP

1605 Gran Reserva

Packs degustación

Queso Sierra La Solana Trufado

Queso Sierra La Solana Corteza Lavada

UNO

Una apuesta por la tradición manchega

Quesería 1605 toma su nombre del año de publicación de la primera edición de *El Quijote* y con ello quiere rendir homenaje al libro español más universal. Constituye una apuesta por potenciar y mantener con orgullo la tradición del queso manchego, considerado como uno de los mejores del mundo por sus especialísimas cualidades.

Todo el proceso de elaboración del queso lo llevan a cabo de forma totalmente artesanal nuestros expertos maestros queseros. El resultado es un queso selecto que destaca **por su elegancia en boca, su carácter afrutado y su sabor intenso y persistente.**

DOS

Un entorno privilegiado

Situada en Herencia, Finca Sierra La Solana se encuentra rodeada de un bello paraje natural. Rodeada de viñedos, almendros y un monte de matorral denso de vegetación mediterránea donde conviven a sus anchas especies como el jabalí, tejón, águila imperial, búho real, buitres, conejo, perdiz...

La especial localización de la finca, en la ladera sur, al abrigo de la Sierra de La Solana, contribuye a

crear **uno de los microclimas más especiales de La Mancha**, lo que confiere a nuestros pastos unas características muy diferenciales respecto a otras ubicaciones de la comarca.

Las extremas condiciones del clima manchego, con fríos inviernos y calurosos veranos, hacen que en la finca se desarrolle una rica vegetación mediterránea, que sirve de alimento a nuestra ganadería.





TRES

Un gran equipo de elaboración

Uno de los aspectos diferenciadores de Quesería 1605 es su carácter artesanal. La elaboración de los quesos se realiza de forma totalmente manual desde el moldeo hasta su refinada maduración.

Cada día, el equipo de elaboración trabaja las piezas una a una hasta que alcanzan su máxima expresión, de sabor y textura.

CUATRO

Cuidado y maduración

Una vez elaborados, los quesos pasarán por dos cámaras. La primera de ellas es la cámara de oreo (o secado) donde el queso permanece alrededor de los 45 días con una temperatura de entre 9-10 °C y 75 % de humedad relativa. Pasado este tiempo, los quesos son trasladados a la cámara de maduración cuya temperatura es 11-12 °C y 85 % de humedad relativa.

Todas las piezas son volteadas una a una manualmente durante el tiempo

de maduración, un proceso durante el cual se vigila el estado de cada pieza, sus características organolépticas y su evolución.

Quesería 1605 es la única quesería en Castilla-La Mancha que cuenta con la figura de un 'Afinador'. Su trabajo consiste en evaluar el potencial de cada lote para conseguir que salga al mercado expresando su máxima plenitud de sabores y aromas junto a una textura apropiada a cada tipo de maduración.



El carácter artesanal de Quesería 1605 queda también reflejado en el packaging (embalaje) de nuestros productos que son envueltos manualmente uno a uno consiguiendo una imagen de exclusividad y artesanía.

CINCO **Maestra quesera:**
*María José
González-Román*

“Nací en Manzanares (La Mancha), en una familia dedicada a la agricultura, el cultivo de la tierra y los viñedos.

*Estudié Técnica Agrícola con especialidad en la Industria Alimentaria, con la intención de dedicarme al mundo del vino, pero fue entonces cuando la dedicación de mi profesora de tecnología láctea **despertó en mí la pasión por el mundo del queso.***

Dediqué mi proyecto de fin de carrera a la investigación láctea, cooperé en proyectos de la universidad y trabajé en una granja dedicada a la producción de leche y yogures.

En 2010 comencé a formar parte de Quesería 1605, en Herencia, la cuna del queso manchego, un lugar donde se unen un paraje único, la tradición artesanal y los últimos avances tecnológicos, para dar lugar a excepcionales quesos, alabados por el público y galardonados a nivel internacional.”



SEIS

Nuestro catálogo



Consérvese refrigerado.
Ingredientes: **leche** cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo de cordero, sal y **lisozima** (derivado del **huevo**). Peso neto en venta.
Lote y consumir preferentemente antes de ver etiqueta.

Elaborado artesanalmente en Finca Sierra La Solana, 13640 Herencia, Ciudad Real (España), propiedad de Balcobo Agropecuaria S.L.
www.queseria1605.com





Queso 1605

Manchego artesano DOP

LECHE CRUDA • CORTEZA 100 % NATURAL



1605 Semicurado (4 meses)

Formato, peso aprox.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g



1605 Curado (7 meses)

Formato, peso aprox.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g



1605 Curado (10 meses)

Formato, peso aprox.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g



LECHE CRUDA DE OVEJA
DE LA PROPIA FINCA

1605

QUESO MANCHEGO ARTESANO D.O.P.

CORTEZA 100% NATURAL

MADURACIÓN MÍNIMA
10 MESES



Queso Herencia Manchego artesano DOP

LECHE CRUDA



Herencia 1605 Semicurado (4 meses)

Formato, peso aprox.: 3 kg | 1,5 kg | 1 kg | 250 g



Herencia 1605 Curado (7 meses)

Formato, peso aprox.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g



Herencia 1605 Añejo (10 meses)

Formato, peso aprox.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g





Queso 1605 Gran Reserva



Edición limitada

Formato: 3 kg

Nuestro Queso Gran Reserva D.O. Manchego es tiempo y autenticidad en estado puro. Elaborado con leche cruda de oveja y una receta mínima (cuajo natural, fermentos y sal), madura más de 13 meses para lograr un carácter intenso, profundo y elegante.

Corteza natural comestible, sin pinturas ni antifúngicos: solo queso, cuidado artesanal y origen certificado.

En boca es largo y sedoso, con recuerdos a fruta madura y aceituna, notas de maduración (cuero, lana) y un final especiado, ligeramente picante, con frutos secos tostados que se quedan contigo.



EDICIÓN LIMITADA

LECHE CRUDA DE OVEJA DE LA PROPIA FINCA

1605

Gran Reserva

QUESO MANCHEGO ARTESANO D.O.P.

CORTEZA 100% NATURAL

1605 Gran Reserva nace de una selección de quesos que muestran una excelente evolución en sabor y textura a lo largo de su larga maduración. Nuestra maestra Quesera ha elegido con mimo cada una de las piezas para dar lugar a una edición limitada con el sello de Quesería 1605.

Contiene refrigerante. Queso Avena. Ingredientes: leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo de conejillo sal y floritina (derivado del huevo). Origen de la leche: España. Pasa frío en vinata. Lelo y consume! preferentemente antes del ver etiqueta.

Elaborado artesanalmente en Finca Sierra La Solana, 13660 Herencia, Ciudad Real (España), propiedad de Talabobo Agropecuaria S.L. www.queseria1605.com

Elaborado a base de leche cruda de oveja de la propia finca. Valor energético: 36,69 Kcal. Proteína: 0,51 g. Hidratos de carbono: 0,51 g. de los cuales: Azúcares: 0,51 g. Sal: 1,99 g.

INTERMUNICIPAL DE MANCHEGO

Valor medio por 100 g: 467,0 kcal/1954 kJ

36,69 Kcal 0,51 g 0,51 g 0,51 g

Queso Manchego artesano DOP

PACKS DE DEGUSTACIÓN • 3 MADURACIONES



Pack degustación 1605

Quesos: 4, 7 y 10 meses

Pack que contiene tres cuñas de los quesos que componen la **gama 1605**: semicurado (4 meses), curado (7 meses) y añejo (10 meses).



Pack degustación Herencia

Quesos: 4, 7 y 10 meses

Pack que contiene tres cuñas de los quesos que componen la **gama Herencia 1605**: semicurado (4 meses), curado (7 meses) y añejo (10 meses).



LECHE CRUDA
DE OVEJA

Herencia
1605

QUESO MANCHEGO ARTESANO D.O.P.

DEGUSTACIÓN 3 MADURACIONES



4
MESES
MADURACIÓN MÍNIMA



7
MESES
MADURACIÓN MÍNIMA



AÑEJO

Queso Sierra La Solana Trufado

LECHE CRUDA • CORTEZA 100 % NATURAL



Formato, peso aprox.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g | 150 g

El sabor de la trufa negra natural (*Tuber melanosporum*) y la leche cruda de oveja manchega consiguen maridar a la perfección en este queso, ofreciendo una explosión de sabores en el paladar.

Se elabora a mano, con un cuidado proceso para cada pieza y con una maduración mínima de 3 meses.



SALÓN 2022 GOURMETS

MEDALLA DE ORO



Cortijo 1878 Sierra La Solana Corteza Lavada

PRODUCTO BAJO PEDIDO



Cortijo 1878 Sierra La Solana Corteza Lavada

Formato, peso aprox.: 3 kg

Nuestro Corteza Lavada es pura finca y afinado artesanal. Elaborado con leche cruda de ovejas manchegas de nuestra propia explotación, se trabaja con lavados continuos de agua y sal que crean su inconfundible corteza anaranjada y despiertan una cremosidad y unos aromas irresistibles.

Por dentro es marfil-amarillento, con ojos pequeños, y en boca es intenso y persistente: arranca con una acidez elegante y un punto dulce tipo brioche, con recuerdos a mantequilla cruda. Se mezclan notas lácteas y herbáceas (heno, paja) con un toque animal y de fermentación. El final es largo, con avellana y especias. Su corteza es comestible.









QUESERIA
1605



QUESERIA
1605

www.queseria1605.com

Finca Sierra La Solana
Ctra. Villarta de S. Juan, Herencia, Km 7,5
13640 Herencia
Ciudad Real

Tel. 926 691 261

terraselecta