



QUESERIA
1605

Le goût de l'authenticité

DOP MANCHEGO

**CATALOGUE DE
PRODUITS**

VERSION
FRANÇAISE

Finca Sierra La Solana
Herencia, Ciudad Real



QUESERIA
1605



SOMMAIRE

- UN Un pari en faveur de la tradition de La Mancha
- DEUX Un environnement privilégié
- TROIS Une grande équipe de production
- QUATRE Soin et affinage
- CINQ Maître fromager
- SIX Notre catalogue

Fromage 1605 Manchego artesano DOP

Fromage Herencia Manchego artesano DOP

1605 Gran Reserva

Pack de dégustation

Fromage Sierra La Solana Trufado

Fromage Sierra La Solana Corteza Lavada

UN

Un pari en faveur de la tradition de La Mancha

'Quesería 1605' prend son nom de l'année de publication de la première édition de 'Don Quichotte de la Manche' et rend ainsi hommage au livre espagnol le plus universel.

Il s'agit d'un engagement à promouvoir et à maintenir fièrement la tradition du fromage de La Mancha, considéré mondialement comme l'un des meilleurs pour ses qualités très particulières et son processus de production entièrement artisanal. L'ensemble du processus de fabrication du fromage est réalisé de manière totalement artisanale par nos maîtres fromagers. Le résultat est un fromage unique qui **se distingue par son élégance en bouche, son caractère fruité et sa saveur intense et persistante.**

DEUX **Un
environnement
privilégié**

Situé à Herencia, le domaine 'Sierra La Solana' est entouré d'un magnifique cadre naturel: des vignes, d'amandiers et d'un maquis dense de végétation méditerranéenne où vivent des espèces telles que le sanglier, l'aigle impérial, le hibou grand-duc, les vautours, les lapins, la perdrix...

La situation unique de l'exploitation, sur le versant sud de la chaîne de montagnes de La Solana, contribue à créer **l'un des microclimats parmi les**

plus particuliers de La Mancha, ce qui confère à nos pâturages des caractéristiques très différentes par rapport aux autres endroits de la région.

Les conditions extrêmes du climat de La Mancha, avec des hivers froids et des étés chauds, font que le domaine abrite une riche végétation méditerranéenne, qui sert de nourriture à notre bétail.



TROIS

Une grande équipe de production

L'un des traits distinctifs de 'Quesería 1605' est son caractère artisanal. Les fromages sont fabriqués entièrement à la main.

Chaque jour, l'équipe de production travaille les fromages un par un jusqu'à la phase de séchage et d'affinage.

QUATRE

Soin et affinage

Après la fabrication, les fromages passent par deux chambres. La première est la chambre d'aération où le fromage reste pendant environ 45 jours à une température de 9–10 °C et une humidité relative de 75%. Après cette période, les fromages sont transférés dans la chambre de l'affinage où la température est de 11–12 °C et 85% d'humidité relative.

Tous les fromages sont tournés un à un à la main pendant l'affinage, un

processus au cours duquel l'état de chacun d'eux, ses caractéristiques organoleptiques et son évolution sont contrôlés.

'Quesería 1605' est la seule fromagerie de Castilla-La Mancha qui dispose d'un "Maître Affineur". Son travail consiste à évaluer le potentiel de chaque lot pour qu'il soit commercialisé avec le maximum de plénitude de saveurs et d'arômes, ainsi qu'une texture adaptée à chaque type d'affinage.



Le caractère artisanal de 'Quesería 1605' se reflète également dans l'emballage de nos produits, qui sont emballés un par un à la main pour créer une image d'exclusivité et d'artisanat.

CINQ **Maître fromager:**
*María José
González-Román*

*“Je suis née à Manzanares (La Mancha),
dans une famille d’agriculteurs,
cultivant la terre et les vignes.*

*J’ai étudié la technologie agricole
et je me suis spécialisée dans
l’industrie alimentaire, avec
l’intention de me consacrer au
monde du vin. Mais c’est alors
que le dévouement de mon
professeur de technologie
laitière a éveillé en moi une
passion pour le monde du
fromage.*

*J’ai réalisé mon projet de fin d’études sur la
recherche laitière, j’ai coopéré à des projets
universitaires et travaillé dans une ferme de
production de lait et de yaourts.*

**En 2010, j’ai rejoint ‘Quesería 1605’ à Herencia,
le berceau du fromage de La Mancha, un lieu où
l’emplacement unique, la tradition artisanale et les
dernières avancées technologiques se conjuguent pour
produire des fromages exceptionnels, aimés par le public
et récompensés au niveau international.**



SIX

Notre catalogue



Fromage Manchego 1605 Artisanal DOP

LAIT CRU • CROUTE 100% NATURELLE



1605 Semicurado (4 mois)

Format, poids approx.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g



1605 Curado (7 mois)

Format, poids approx.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g



1605 Añejo (10 mois)

Format, poids approx.: 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



Fromage Manchego Herencia Artisanal DOP

LAIT CRU



Herencia 1605 Semicurado 4 mois

Format, poids approx.: 3 kg | 1,5 kg | 1kg | 250 g



Herencia 1605 Curado 7 mois

Format, poids approx.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g



Herencia 1605 Añejo 10 mois

Format, poids approx.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g



LECHE CRUDA
DE OVEJA



ES
150659/CR
C.E.

Herencia
— 1605 —

MANCHEGO ARTESANO D.O.P.



7
MESES

MADURACIÓN
MÍNIMA

Herencia
— 1605 —

MANCHEGO ARTESANO D.O.P.



7
MESES
MADURACIÓN MÍNIMA



Fromage 1605 Gran Reserva



Édition limitée

Format: 3 kg

Notre **Queso Gran Reserva D.O. Manchego** est le temps et l'authenticité à l'état pur. Élaboré à partir de lait cru de brebis et d'une recette minimale (présure naturelle, ferments et sel), il est affiné plus de 13 mois afin d'atteindre un caractère intense, profond et élégant.

Croûte naturelle comestible, sans peintures ni antifongiques : uniquement du fromage, un soin artisanal et une origine certifiée.

En bouche, il se révèle long et soyeux, avec des notes de fruits mûrs et d'olive, des arômes d'affinage (cuir, laine) et une finale épicée, légèrement piquante, marquée par des fruits secs grillés qui persistent délicatement.



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.

Consúmese refrigerado. Ingredientes: leche cruda de oveja, fermentos (leche, caglio de cocinos, sal y Bactinax[®] (derivado del hongo)). Origen de la leche: España. Peso neto en venta: Lata y vacuante, proporcionalmente antes del vaciado.

Elaborado artesanalmente en Finca Sierra La Solana, 13660 Herminch, Ciudad Real (España). Propiedad de Ilcobo Agropecuario S.L. www.queseria1605.com

Elaborado a base de leche cruda de oveja pasteurizada. Valor medio por 100 g: 36,49 g. Grasas: 46,20 kcal/195,4 kJ. Proteínas: 0,51 g. Glúcidos: 0,17 g. Sodio: 0,51 g. Sólidos: 1,97 g.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

EU

Fromage Manchego Artisanal DOP

PACK DE DÉGUSTATION • Trois affinages



Pack de dégustation 1605

4, 7 et 10 mois

Pack des trois quartiers des fromages qui composent la **gamme 1605**: Semicurado (4 mois), Curado (7 mois) et Añejo (10 mois).



Pack de dégustation 1605

4, 7 et 10 mois

Pack des trois quartiers des fromages qui composent la **gamme Herencia 1605**: Semicurado (4 mois), Curado (7 mois) et añejo (10 mois).



LECHE CRUDA
DE OVEJA

Herencia
1605

QUESO MANCHEGO ARTESANO D.O.P.

DEGUSTACIÓN 3 MADURACIONES



4
MESES
MADURACIÓN MÍNIMA



7
MESES
MADURACIÓN MÍNIMA



AÑEJO

Fromage 'Sierra La Solana' Truffé

LAIT CRU • CROUTE 100% NATURELLE



Format, poids approx.: 3 kg | 1,5 kg | 250 g | 150 g

Le goût de la truffe noire naturelle (*Tuber melanosporum*) et le lait cru de brebis de La Mancha s'accordent parfaitement avec ce fromage, offrant une explosion de saveurs au palais.

Il est fabriqué à la main, avec un processus minutieux pour chaque pièce et avec une affinage minimale de 3 mois.



**SALÓN 2022
GOURMETS**

MEDALLA DE ORO



Cortijo 1878 Sierra La Solana Croûte Lavée

PRODUIT SUR COMMANDE



Cortijo 1878 Sierra La Solana Croûte Lavée

Format, poids approx.: 3 kg

Notre Corteza Lavada est l'expression pure du domaine et d'un affinage artisanal. Élaboré à partir de lait cru de brebis manchegas issues de notre propre élevage, il est travaillé par des lavages réguliers à l'eau et au sel qui créent sa croûte orangée inconfondable et révèlent une onctuosité et des arômes irrésistibles.

À cœur, sa pâte est ivoire-jaunâtre, parsemée de petits yeux, et en bouche il se montre intense et persistant : l'attaque présente une acidité élégante accompagnée d'une douceur rappelant la brioche, avec des notes de beurre frais. Des arômes lactiques et herbacés (foin, paille) se mêlent à une légère touche animale et de fermentation. La finale est longue, avec des notes de noisette et d'épices. La croûte est 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