

QUESERÍA 1605

Dirección: Ctra. 1343 KM 1600

13640 Herencia (Ciudad Real)

Página web: queseria1605.com

Maestra quesera: Maria José González

Producción media anual: 40.000 kg



Quesería 1605 es la apuesta de Avanteselecta por potenciar y mantener con orgullo la tradición del queso manchego, considerado como uno de los mejores del mundo por sus especialísimas cualidades y su proceso de elaboración totalmente artesanal.

Se encuentra ubicada en la Finca Sierra la Solana, en pleno corazón de La Mancha, en la localidad de Herencia, en un paraje natural privilegiado y con un clima duro y extremo, que favorece el crecimiento de una vegetación muy rústica que sirve de alimento a nuestras ovejas de raza manchega. Todos estos factores favorecen la elaboración de un queso con unas características únicas.

Quesería 1605 toma su nombre del año de publicación de la primera edición del Quijote y con ello quiere rendir homenaje al libro más universal de nuestro país.

Por otro lado, con la elaboración de nuestro queso Manchego Artesano recuperamos la tradición quesera que ha existido en esta finca desde hace años. La quesería combina a la perfección la tradición artesanal con las últimas tecnologías (cuba automatizada, trazabilidad del producto en cada fase, control de temperatura y humedad en cada sala), y cumpliendo con los criterios de homologación de la Directiva 92/46 de la CEE.

SIERRA LA SOLANA Queso Afinado de corteza enmohecida



FORMATO: 260gr

Sierra La Solana es un concepto de elaboración totalmente novedoso en La Mancha. Se trata de un queso de corteza enmohecida con tan solo dos meses de maduración que no se prensa durante el proceso de elaboración. Con esto conseguimos un producto de consistencia suave y cremosa, aunque firme al corte. Los aromas y sabores corresponden a leche poco evolucionada con una sutil y elegante acidez derivada de la ausencia de prensado.

ELABORACIÓN

Se elabora a partir de una leche de impecable calidad bacteriológica, y se precisan aproximadamente unos 6 litros de leche por cada queso fabricado. Sólo se añade una pequeña dosis de fermentos lácticos y extracto natural de cuajo de cordero. Se elabora en moldes apropiados con muchos agujeros y sin fondo. Es un queso que no se prensa. El desuerado se produce por autoescurrido y volteos frecuentes durante las primeras horas.

Después de salados los quesos, se introducen en la cámara de oreo durante varios días hasta que empieza a aparecer un moho blanco verdoso. El volteo frecuente de todos los quesos y que reciban la misma intensidad de aire y humedad va a contribuir al desarrollo de una “flora” específica en la superficie del queso, donde los mohos, levaduras y otros microorganismos van a contribuir a la formación de aromas y sabores específicos lo que garantiza la autenticidad del producto.

NOTA DE CATA:

La corteza de Sierra La Solana cuenta con un carácter totalmente natural por lo que es apta para el consumo. De hecho se recomienda comerla, especialmente durante los tres primeros meses ya que se intensifica el sabor y regusto del queso.

Olor de intensidad media, característico de leche de oveja evolucionada, elegante y afrutado. Notas lácticas y de cava. Al corte presenta una pasta firme y textura mantecosa. Se trata de un queso de pasta corta ya que al tacto, posee una elasticidad baja. En boca posee una firmeza de tipo y una solubilidad también de tipo medio (se disuelve bien en boca liberando poca saliva); se pega un poco a los dientes (adhesividad media) y tiene una buena mantecosidad, que se manifiesta en una sensación grasa muy agradable. La granulosidad o facilidad con que percibimos el grano durante la masticación, es de tipo fino o harinoso-débil. Posee un toque láctico, debido a su acidez, con recuerdos a cereal dulce y notas afrutadas. Sabor franco y equilibrado de sal. Acidez elegante con mezcla de aromas animales limpios y afrutados (olivas). Posgusto agradable a frutos secos (avellana) y un ligero picor bien integrado en su conjunto que se acentúa con el tiempo. Alta persistencia en boca. Con el tiempo evoluciona hacia sabores más intensos, propios de la maduración (rancio sutil, cuero, picante) y notas de frutos secos ligeramente tostados.

Gracias a su pequeño formato, llegamos a un queso perfecto para degustar por sí solo como aperitivo o postre. Es un queso muy suave, pero complejo a la vez.

CARACTERÍSTICAS:

PH: de 5 a 5,4

Extracto seco 55% mínimo.

Grasa 50% mínimo sobre extracto seco.

Proteína total sobre extracto seco: 30% mínimo.

Número de registro Sanitario: ES 15.06589/CR CE
Ausencia de leche de cabra o vaca.