



Quesería 1605 présente sa gamme
au *Salon du Fromage* à Paris, l'un des principaux
rendez-vous européens du secteur

- Appartenant au groupe Terraselecta, l'entreprise participe pour la première fois avec son propre stand, une occasion exceptionnelle de promouvoir ses fromages AOP Manchego Artesano
- Avec le soutien de l'ICEX, cette action commerciale permet à Quesería 1605 de poursuivre son développement sur de nouveaux marchés

Herencia (Ciudad Real)
QUESERÍA 1605

Quesería 1605, qui fait partie du groupe **Terraselecta**, participe pour la première fois avec son propre stand au **Salon du Fromage**, le plus important événement professionnel consacré à l'univers du fromage en France et l'un des rendez-vous les plus prestigieux du secteur à l'échelle européenne et internationale.

Sa présence à **Paris**, lors de cet événement incontournable qui se tient du 7 au 9 juin, représente une **opportunité exceptionnelle** de promouvoir les produits de cette fromagerie bénéficiant de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Manchego Artesano, de découvrir les dernières innovations technologiques liées au secteur agroalimentaire et, parallèlement, d'explorer de nouveaux marchés et perspectives de développement.

La 19e édition du Salon du Fromage se déroule à Paris Expo – Porte de Versailles. Le salon rassemble les principaux acteurs de la filière laitière: **producteurs, artisans, restaurateurs, distributeurs, journalistes et institutions**. Selon les organisateurs, chaque édition accueille près de **8.500 professionnels**, dont 21 % de visiteurs internationaux provenant de **60 pays**.

Avec le soutien de l'ICEX, la participation de Quesería 1605 au Salon du Fromage s'inscrit dans la volonté de l'entreprise de renforcer son image de marque et de développer de nouvelles opportunités commerciales tout en restant fidèle à son **identité et à ses origines**.

Grâce à son **propre élevage** de 1 200 brebis, Quesería 1605 produit son lait de manière naturelle, sans forcer les rythmes de production, ce qui lui permet de se distinguer des exploitations intensives. Il s'agit d'une **fromagerie artisanale** où les fromages sont élaborés à la main, alliant savoir-faire traditionnel et technologies de pointe afin de garantir un contrôle optimal de la qualité.

Le salon parisien est également l'occasion de découvrir les **dernières tendances, innovations et stratégies** qui façonnent aujourd'hui aussi bien le secteur laitier que le marché des produits gastronomiques haut de gamme.

La tradition fromagère de La Manche

Quesería 1605 souhaite profiter de cette occasion pour faire connaître le travail réalisé au quotidien à la **Finca Sierra La Solana**, située à seulement 7 kilomètres d'Herencia (province de Ciudad Real), ainsi que les fondements de la tradition fromagère manchega : «*Élevage propre, fabrication manuelle, lait cru et croûte naturelle*», résume sa maître-fromagère, María José González-Román.

Ce **domaine naturel** de 298 hectares, entouré de vignobles, d'amandiers et de végétation méditerranéenne, ainsi que la présence d'un **affineur expert**, expliquent la capacité de Quesería 1605 à maintenir son engagement en faveur de la qualité au fil du temps.

La fromagerie est d'ailleurs la seule de Castille-La Manche à disposer de cette fonction spécifique. Le rôle de l'affineur consiste à évaluer le potentiel de chaque lot afin que chaque fromage soit commercialisé au moment optimal de sa maturation, exprimant pleinement ses arômes, ses saveurs et une texture adaptée à son affinage.

Sur son stand au Salon du Fromage de Paris, Quesería 1605 présentera l'histoire de la région de La Manche, son savoir-faire, ainsi que la singularité et la personnalité de ses produits, parmi lesquels figurent notamment:

- **Queso Manchego 1605 Curado**

Affiné pendant au moins sept mois, ce fromage révèle une acidité élégante associée à des arômes animaux nets et raffinés. Sa finale légèrement piquante est accompagnée de notes de fruits secs, notamment de noisettes légèrement torréfiées.

Médaille d'Or aux World Cheese Awards 2017.

Médaille d'Argent au Mondial du Fromage 2023.

- **Queso Manchego 1605 Añejo**

Affiné pendant au moins dix mois, ce fromage de grande expression offre une remarquable richesse aromatique et gustative, ainsi qu'une texture inimitable. Son attaque est douce, mais sa persistance en bouche est particulièrement longue, avec une agréable note piquante en finale.

Médaille d'Or aux World Cheese Awards 2021.

Médaille d'Argent aux World Cheese Awards 2024.

Médaille d'Argent au concours Gourmet Quesos 2019.

- **Queso Trufado Sierra La Solana**

L'association de la truffe noire naturelle et du lait cru de brebis manchega donne naissance à un fromage d'une grande harmonie, offrant une expérience gustative unique. Doux et crémeux, il fond délicatement en bouche en dévoilant toute sa finesse et sa richesse aromatique.

Médaille d'Argent aux World Cheese Awards 2018.

Médaille d'Or au Mondial du Fromage 2023.

QUESERÍA 1605 élabore naturellement ses fromages sous l'Appellation d'Origine Protégée Manchego Artesano, à partir du lait issu de son propre élevage. L'entreprise fait partie de **Bodegas Terraselecta**, groupe qui réunit également neuf domaines viticoles issus de huit appellations d'origine différentes et dont l'objectif est d'exprimer le caractère unique de chaque terroir à travers leurs vins : Bodegas Mano a Mano (Vino de la Tierra de Castilla), Dominio de Atauta et La Celestina (Ribera del Duero), Viñas del Cénit (Tierra del Vino de Zamora), Bodegas Naia (Rueda), Viña Nora (Rías Baixas), Pazos del Rey (Monterrei), Bodegas Óbalo (Rioja) et Álvaro Domecq (Jerez).