



Quesos Lominchar, ganaderos y queseros en Corral de Almaguer

La familia Lominchar comienza su andadura como queseros en el año 1991, elaborando con leche de sus propias ovejas en Corral de Almaguer (Toledo). Desde sus inicios, ha hecho especial hincapié en obtener un producto de la más alta calidad, a partir de su propia ganadería y seleccionando las mejores ganaderías de la zona. *Quesos Lominchar* ha obtenido numerosos premios y reconocimientos a nivel nacional e internacional.

Quesos Lominchar, herders and cheese makers in Corral de Almaguer

Corral de Almaguer (Toledo), "where La Mancha begins", is where *Quesos Lominchar*, family name of the founder and owner of one of the best Manchegos on the market, is located. The Lominchar family began their journey as cheese makers in 1991, making their cheeses with their own sheep's milk. From the start, the company has placed special emphasis on obtaining a product of the highest quality, from its own herd and selecting the best livestock farms in the region. Thus, the Manchegos manufactured by *Quesos Lominchar* are among the most prestigious on the market, with numerous awards and recognitions in regional, national, and international competitions.

Quesos Lominchar, éleveurs et fromagers à Corral de Almaguer

À Corral de Almaguer (Tolède), "là où La Mancha commence", se trouve l'entreprise *Quesos Lominchar*, du nom de la famille fondatrice et propriétaire de l'un des meilleurs fromages Manchego du marché. La famille Lominchar a commencé son parcours de fromagers en 1991, fabriquant ses fromages avec le lait de ses propres brebis. Depuis sa création, l'entreprise a mis un accent particulier sur l'obtention d'un produit de la plus haute qualité, à partir de son propre troupeau et en sélectionnant les meilleures fermes d'élevage de la région. Ainsi, les manchegos fabriqués par *Quesos Lominchar* se situent parmi les plus prestigieux du marché, avec des nombreux prix et reconnaissances dans des concours régionaux, nationaux et internationaux.



Posiblemente, el mejor manchego del mercado

Con la marca Casa del Bosque se recoge una selección de los más prestigiosos manchegos con DOP artesanos, elaborados en Quesos *Lominchar* y llevados al máximo de su curación en cada estadio: semicurado con 5 meses, curado con 10 meses, añejo con 15 meses y gran reserva con 20 meses. Quesos de sabores finos y elegantes, con personalidad acusada y definida, pero suaves y aceitosos al paladar, con una larga persistencia en boca. Un manchego elegante del siglo XXI.

Perhaps the best Manchego on the market

Under the **Casa del Bosque** brand is collected a selection of the best Manchegos with artisanal PDO (from Manchega raw sheep's milk), made by *Quesos Lominchar* and brought to the maximum of their maturation at each stage: semi-curado at 5 months, curado at 10 months, añejo at 15 months and Gran Reserva at 18 months. These cheeses have fine and elegant flavours with marked and defined personality. They are soft and oily in the palate with a long persistence in the mouth and elegant aftertastes. Without a doubt, it is the most elegant Manchego of the 21st century.

Peut-être le meilleur manchego du marché

Sous la marque **Casa del Bosque**, on trouve une sélection des meilleurs fromages Manchego artisanaux avec AOP (à partir de lait cru de brebis de race Manchega), fabriqués par *Quesos Lominchar* et amenés au maximum de leur affinage à chaque étape : semi-affinés à 5 mois, affinés à 10 mois, affinés à 15 mois et grande réserve à 18 mois. Ces fromages possèdent des saveurs fines et élégantes et une personnalité marquée et définie. Ils sont doux et gras, avec une longue persistance en bouche et des arrière-goûts élégants. Sans aucun doute, c'est le plus élégant manchego du 21^{ème} siècle.