



Agropecuaria Finca La Cuadra, una empresa familiar

Desde hace varias generaciones la familia Martínez es la propietaria de varias fincas agroganaderas cercanas a Albacete, al este de La Mancha, dedicadas ancestralmente a la cría y ordeño de ovejas de raza manchega. Bajo el nombre de *Agropecuaria Finca La Cuadra*, estas fincas son las mayores productoras de leche de oveja manchega adscritas a la DOP. En el año 2020 deciden dar el salto para convertirse en queseros y compran una quesería manchega con la mayor cava subterránea de maduración en la DOP y empiezan a elaborar sus propios manchegos DOP, artesanos y de granja.

Agropecuaria Finca La Cuadra, a family business

For several generations, the extensive Martínez family has owned several breeding farms near Albacete, east of La Mancha, ancestrally dedicated to the breeding and milking of *Manchega* sheep. Under the name of *Agropecuaria Finca La Cuadra*, these farms are the largest producers of *Manchega* sheep's milk in the PDO. In 2020 they decided to make the leap of becoming cheese makers. They bought a cheese factory from La Mancha that has the largest underground ripening cellar in the PDO and they started making their own Artisan Farmhouse Manchego cheeses with PDO.

Agropecuaria Finca La Cuadra, une entreprise familiale

Depuis plusieurs générations, la grande famille Martínez possède plusieurs fermes d'élevage près d'Albacete, à l'est de La Mancha, ancestralement dédiées à l'élevage et à la traite des brebis de race *manchega*. Sous le nom d'*Agropecuaria Finca La Cuadra*, ces fermes sont les plus gros producteurs de lait de brebis manchega rattachés à l'AOP. Depuis 2020, ils ont décidé de faire le saut, en devenant fromagers. Ils ont acheté une fromagerie *manchega*, qui possède la plus grande cave d'affinage souterraine de l'AOP, et ont commencé à fabriquer leur propre Manchego artisanal et fermier AOP.



Manchegos DOP de Granja, en toda su extensión

Finca la Cuadra es la marca bajo la cual producen tanto el manchego artesano de leche cruda como el de leche pasteurizada. De la mano de uno de los más reconocidos maestros queseros elaboran manchegos de forma tradicional en sus nuevas instalaciones. Ambos se producen en todas sus curaciones y presentaciones. Estos manchegos maduran en un largo túnel subterráneo donde obtienen su buqué personal e inconfundible. Una amplia gama que recuerdan los quesos que se elaboraban en las fincas manchegas de toda la vida.

Artisan Farmhouse Manchegos with PDO, to the fullest extent

By the hand of one of the most recognized cheese masters that produces cheeses the old fashion way in new facilities using exclusively *Manchega* sheep's milk produced on his farms, *Finca la Cuadra* is the brand used, both for the artisanal Manchego with raw milk, and for the one with pasteurized milk. Both are produced in all their maturations (semi-curado, curado and añejo) and sizes (from 1 to 3 kilos). They are all matured in a long underground tunnel where they finish their affinage to get their incomparable personal bouquet. A wide range of Manchegos made the old fashion way with flavors reminiscent of cheeses traditionally made on the La Mancha farms of all times.

Manchego AOP artisanal et fermier, dans toute son extension

Dans cette nouvelle fromagerie, les fromages Manchego sont fabriqués à l'ancienne, de la main de l'un des maîtres fromagers les plus reconnus, avec exclusivement du lait de brebis *manchega* produit dans ses fermes. *Finca la Cuadra* est la marque utilisée, à la fois pour le fromage Manchego artisanal (au lait cru), comme pour celui au lait pasteurisé. Tous les deux sont produits dans tous leurs affinages (semi-affiné, affiné et vieilli) et présentations (de 1 à 3 kilos). Ils mûrissent tous dans un long tunnel souterrain, où ils terminent leur affinage pour obtenir leur bouquet personnel incomparable. Il y a une large gamme de manchegos fabriqués à l'ancienne, avec des saveurs qui rappellent les fromages fabriqués traditionnellement dans les fermes de *La Mancha*.