

Queso tradicional

Denominación de origen Manchego

Agrícola la Merced, conocida como “La Granja”, elabora queso manchego artesano siguiendo una tradición familiar centenaria. Han ido modernizando y ampliando sus instalaciones, para aprovechar los avances en control de calidad y condiciones de trabajo, pero manteniendo la técnica que ha llevado a sus quesos a estar entre los manchegos artesanos más premiados a nivel nacional e internacional.

Para esta quesería, la elaboración del queso empieza en la tierra, en sus ricos pastos y en las labores de siembra y recolección de cereales y forraje. Cuentan con 2800 cabezas de ganado adulto, que se alimentan durante todo el año con los pastos de la finca y cuya dieta, confiere el sabor característico de sus quesos.

El acero inoxidable está presente durante todo el proceso de elaboración de este manjar:

1. Ordeño y refrigeración en condiciones controladas. El acabado pulido del acero inoxidable asegura la máxima higiene.
2. Coagulación y corte de la cuajada en la cuba. El punto de corte de la cuajada es uno de los parámetros que debe conocer bien todo quesero. La velocidad y la temperatura son fundamentales, hasta que el tamaño del grano sea el ideal. La superficie cortante lo más fina y afilada posible está asegurada.
3. Desuerado de la cuajada sobre la mesa del obrador.
4. Introducción manual de la cuajada en moldes cilíndricos, con la cantidad justa y el PH óptimo.



5. Colocación de los moldes en prensas para continuar eliminando el suero, a una determinada presión y durante el tiempo preciso.

6. Colocación de la placa de caseína numerada facilitada por el Consejo Regulador, que identifica cada queso,

permitiendo su trazabilidad.

7. Salazón por inmersión en salmuera para dar sabor y firmeza a la corteza de forma controlada, donde el acero inoxidable austenítico AISI 316 tiene, si cabe, más protagonismo por su mayor resistencia a cloruros.



4





MATERIAL :

Acero Inoxidable austenítico AISI 304 y AISI 316

Fabricado por ACERINOX EUROPA y suministrado por Inoxcenter, Madrid

FUENTE / SOURCE :

Agrícola La Merced

www.quesomanchegochisquero.com

8. Secado, maduración y volteo regular. Cepillado, aplicación de aceite y observación diaria de la salud del queso.

El acero inoxidable garantiza unas condiciones de limpieza óptimas y su resistencia a la corrosión hace prácticamente nula la cesión de elementos, lo que garantiza la no toxicidad de las sustancias alimenticias y la conservación de todas las propiedades organolépticas.

Handmade Manchego cheese PDO

Agrícola la Merced, best known as “La Granja” crafts its manchego cheese following a family tradition that dates back over more than a century.

Cheese production begins in the land, where natural and cultivated rich pasture and cereals, the diet of their flock of 2800 sheep, give the distinctive and unique taste of this traditional cheese.

Stainless steel guarantees optimum hygienic conditions and ensures that the product has the right organoleptic properties during the whole process:

- Milking and refrigerating of the milk. Bright finish stainless steel will ensure maximum hygienic conditions.

- Curdling and cutting the curd. The curd is ready for cutting when it has the right consistency. The cutting elements should be as thin and sharp as possible.

- Once the curd is in the moulds, it is pressed to help eliminate the whey from the inside of the cheese mass.

- The casein mark is stamped which will allow the cheese maker to identify each individual piece.

- Salting by immersion in brine where AISI 316 is essential.

- Finally, aging and care.

