

¿Quieres saber que es lo que vas a visitar?

En Quesería La Antigua recibimos diariamente casi 60.000 litros de leche, directamente de ganaderos y cooperativas.

Antes de descargarla, realizamos análisis para controlar su calidad, temperatura, acidez o pH; además de enviar una muestra a un laboratorio externo.



Una vez en el obrador, la leche pasa por un calentador de placas para aumentar su temperatura hasta los 29-31°C, y después directamente a las cubas para su cuajado mediante la adición de los fermentos lácticos y el cuajo natural.



Unos 35 min después de haber añadido el cuajo, cortamos la cuajada y la recalentamos. Utilizamos una llenadora automática, que dosifica la cuajada y separa el suero para posteriormente desnatarlo.

Una vez que los moldes están llenos, pasaran unas 5 horas en las prensas, hasta comprobar que tienen la acidez, el pH y la temperatura adecuados.

Nuestros quesos pasan ahora a la salmuera, previo desmoldado de los mismos. En función del tamaño, pasarán en ella entre 12 y 24 horas.

En el secadero, las piezas se voltean diariamente para que sean totalmente uniformes, durante un periodo de 20 a 30 días, durante el cual florecerá moho *Penicillium* en la corteza, que será cepillado, v si es necesario aceitado. hasta su venta.



Pasaran ahora a las cámaras, donde terminaran de madurarse, hasta el momento de su venta, siendo entonces etiquetados e identificados de manera manual.