

WELKOM

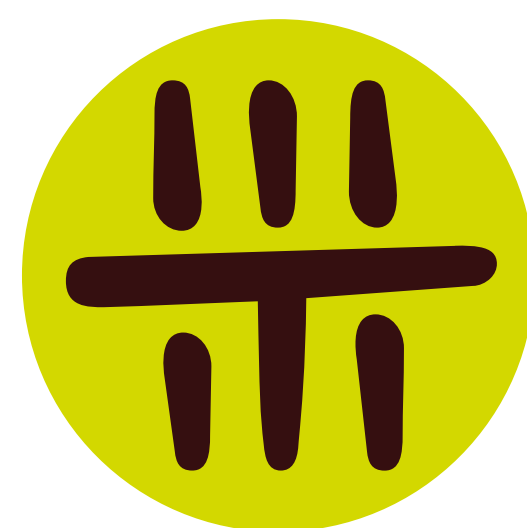


**KILKENNY
CHEESE**

Kilkenny Cheese is een joint venture die in 2019 is opgericht door Tirlán en Royal A-ware.

Doel: een duurzame kaasfabriek realiseren van wereld klasse waar Goudse en Edam wordt geproduceerd.

De fabriek is geopend in januari 2024.



Tirlán

MELK EN WEI VERWERKING

- Efficiënte en geautomatiseerde afdeling, die door een klein, bekwaam team wordt bediend.
- Meer dan 1,5 tot 2,5 miljoen liter melk wordt dagelijks verwerkt tot premium kaas.
- Opslag ter plaatse voor 1 miljoen liter rauwe melk en 2 miljoen liter gethermiseerde melk.
- Nauwkeurige processen om de kwaliteit te borgen inclusief bactofugeren om bacteriën te verwijderen.
- Melk wordt verhit tot 72°C, waardoor conserveermiddelen in een later stadium niet meer nodig zijn.
- Specifiek vet- en eiwitgehaltes voor de diverse kaasrecepten worden hier gerealiseerd.



WRONGEL/SNIJDEN

- Het maken en snijden van de wrongel is de meeste belangrijke processtap van het kaasmaken.
- Negen wrongelbereiders, elk met een inhoud van 30.000 liter produceren ongeveer drie ton kaas per batch.
- Stremsel en zuursel worden toegevoegd om de melk te stremmen.
- De kaasmaker bepaalt wanneer de gel klaar is om tot wrongel te worden gesneden.
- De wei en wrongel worden grotendeels in de wrongelbereiders gescheiden.
- Het volledige proces duurt ongeveer 90 minuten.
- De wei wordt dmv filtratie verwerkt tot twee waardevolle producten:
 1. Wei-eiwitconcentraat – rijk aan eiwitten.
 2. Weipermeaat – rijk aan melksuikers (lactose)
- Deze producten worden naar Tirlán getransporteerd voor verdere verwerking.



VULLEN/PERSEN

- 1440 individuele pers posities voor de vaten.
- De wrongel wordt in de vaten gedoseerd en vervolgens tot verse kaas geperst.
- Dmv pers cilinders wordt gedurende 80 minuten een druk tot 3,5 bar (50 PSI) gerealiseerd.
- Na het persen worden de kazen uit de vaten gehaald en voor gebruik worden de vaten CIP gereinigd.
- De vaten circuleren door de kaasmakerij in een repeterende vul- en reinigingscyclus.



PEKELBAD

- Deze belangrijke stap geeft de kaas van Kilkenny Cheese zijn karakteristieke smaak.
- Het pekelbad heeft een inhoud van 4 miljoen liter en een zoutgehalte van 19%. Het pekelbad wordt constant gecontroleerd om de juiste samenstelling te garanderen.
- Het pekelen zorgt voor smaak, verlengt de houdbaarheid en verstevigt de kaas.
- De kaas wordt twee tot vier dagen in één van de 25 pekeltkooien geplaatst.
- Elke kooi heeft een capaciteit van 3024 kazen.



VERPAKKING

- Na het pekelen wordt de kaas afgespoeld, verpakt en vacuüm getrokken.
- Dagelijks worden er 12.000 tot 18.000 blokken verpakt, elk met een gewicht van 15 kg.
- Dit staat bekend als foliekaas.
- Een robot laadt de kazen in een duurzame, opvouwbare kaaskisten die ontworpen zijn voor hergebruik.
- De kaas wordt vervoerd naar Belview Port, slechts twee kilometer verderop.
- Wekelijks worden er tot 90 containers verscheept naar Royal A-ware (Nederland) en andere klanten wereldwijd.
- Onze kaas rijpt minimaal vier weken voordat deze op de markt wordt gebracht.



DUURZAME PRODUCTIE

- **Fabriek is ontworpen om het energieverbruik en waterverbruik te minimaliseren en gelijktijdig melk in Ierland efficiënt om te zetten in een premium continentale kaas.**
- **Energie efficiëntie samenvatting:**
 - **Lagedruk warmwatersysteem met een rendement van 95%.**
 - **1,5 MW WKK-installatie, die restwarmte terugwint met een totaalrendement van 80%.**
 - **Circulaire warmteterugwinning verwarmt melk voor met warmte uit latere productiefases..**
 - **1,5 MW zonnepanelen op het dak genereren hernieuwbare energie.**
- **Het waterterugwinningsysteem hergebruikt water gedurende de productie, ondersteund door een afvalwaterzuiveringsinstallatie op locatie.**

