

BIENVENUE



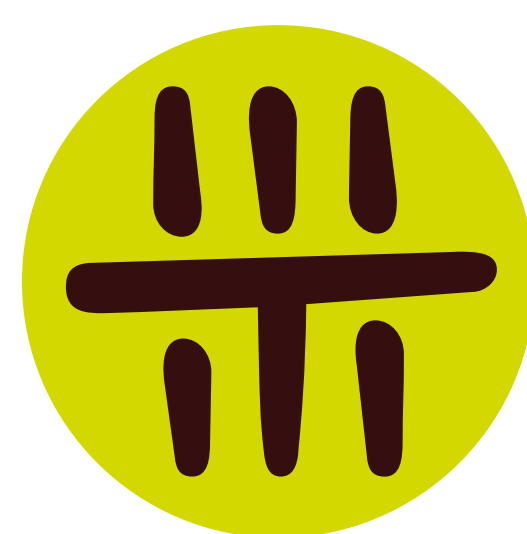
**KILKENNY
CHEESE**

Kilkenny Cheese est une coentreprise créée en 2019 entre Tirlán et Royal A-ware, afin de développer une installation de production de fromage continental durable et de premier ordre.

Cette installation a ouvert en janvier 2024..



ROYAL A-WARE



Tirlán

ZONE DE TRANSFORMATION

- Installation hautement efficace et automatisée, exploitée à tout moment par une petite équipe qualifiée.
- Plus de 1,5 à 2,5 millions de litres de lait sont transformés chaque jour pour produire un fromage premium.
- Capacité de stockage sur site de 1 million de litres de lait cru et 2 millions de litres de lait traité.
- Procédures strictes de qualité, avec bactofugation pour éliminer toute bactérie.
- Le lait est chauffé à 72 °C, ce qui élimine la nécessité d'ajouter des conservateurs ultérieurement.
- Les niveaux de matière grasse et de protéines sont ajustés pour correspondre à chaque recette de fromage.



CAILLÉ / DÉCOUPE

- Vous observez ici le cœur du processus de fabrication du fromage.
- Neuf cuves, chacune contenant 30 000 litres de lait, produisent environ trois tonnes de fromage.
- De la présure et des ferments lactiques sont ajoutés pour épaissir le lait.
- Le fromager détermine le moment où il est prêt à être découpé en caillé.
- Le caillé est séparé du lactosérum liquide.
- L'ensemble du processus prend environ 90 minutes.
- Le lactosérum est filtré pour obtenir deux produits de valeur:
 1. Concentré de protéines de lactosérum – riche en protéines.
 2. Perméat de lactosérum – riche en sucres du lait (lactose).
- Ces produits sont expédiés à Tirlán pour un traitement ultérieur.



REEMPLISSAGE / PRESSAGE

- 1 440 moules individuels pour les blocs de fromage.
- Le caillé est placé dans les moules, puis pressé pour former le fromage frais.
- Les presses utilisent des vérins appliquant jusqu'à 3,5 bars (50 PSI) pendant 80 minutes.
- Après le pressage, le fromage est retiré et les moules sont lavés.
- Les moules circulent dans l'installation selon un cycle continu de remplissage et de nettoyage.



BAIN DE SAUMURE

- Cette étape clé donne au fromage produit par Kilkenny Cheese sa saveur distinctive.
- Le bain de saumure contient 4 millions de litres, avec une teneur en sel de 19 %.
- Il est constamment surveillé pour garantir la bonne consistance.
- Le saumurage améliore la saveur, prolonge la durée de conservation et raffermi le fromage.
- Le fromage est placé dans 25 cages de saumure pendant deux à quatre jours.
- Chaque cage peut contenir 3 024 blocs de fromage de 15 kg.



CONDITIONNEMENT

- Après le saumurage, le fromage est lavé, emballé et mis sous vide.
- 12 000 à 18 000 blocs sont conditionnés chaque jour, chacun pesant 15 kg.
- C'est ce que l'on appelle le fromage sans croûte.
- Un système robotisé charge les blocs dans des caisses en bois pliables et réutilisables, conçues pour être durables.
- Le fromage est transporté vers le port de Belview, situé à seulement deux kilomètres.
- Jusqu'à 90 conteneurs par semaine sont expédiés à Royal A-ware (Pays-Bas) ainsi qu'à d'autres clients dans le monde.
- Notre fromage mûrit pendant au moins quatre semaines avant d'être mis sur le marché.



PRODUCTION DURABLE

- Conçu pour minimiser l'utilisation d'énergie et la consommation d'eau tout en transformant efficacement le lait provenant des troupeaux irlandais en fromage continental de qualité supérieure.
- Points forts en matière d'efficacité énergétique:
 - Le système d'eau chaude basse pression atteint une efficacité de 95 %.
 - L'unité de cogénération (CHP) de 1,5 MW récupère la chaleur perdue pour atteindre une efficacité globale de 80 %..
 - Le système de récupération circulaire de chaleur préchauffe le lait en utilisant la chaleur des étapes ultérieures.
 - L'installation solaire photovoltaïque de 1,5 MW en toiture génère de l'énergie renouvelable.
- Le système de récupération de l'eau réutilise l'eau tout au long de la production, soutenu par une station de traitement des eaux usées sur site

