

BIENVENIDOS



**KILKENNY
CHEESE**

Kilkenny Cheese es una empresa conjunta establecida en 2019 entre Tirlán y Royal A-ware, para ofrecer una instalación sostenible de quesos continentales de primera clase.

Esta instalación abrió en enero de 2024.



ROYAL A-WARE



Tirlán

ÁREA DE PROCESAMIENTO

- **Instalación altamente eficiente y automatizada, operada en todo momento por un pequeño equipo calificado.**
- **Se procesan entre 1,5 y 2,5 millones de litros de leche por día para elaborar queso premium.**
- **Almacenamiento en el sitio para 1 millón de litros de leche cruda y 2 millones de litros de leche procesada.**
- **Procesos de calidad estrictos, con bactofugación utilizada para eliminar cualquier bacteria.**
- **La leche se calienta a 72 °C, lo que elimina la necesidad de conservantes en una etapa posterior.**
- **Los niveles de grasa y proteína se ajustan para coincidir con cada receta de queso.**



CUAJADA / CORTE

- Ahora está viendo el corazón del proceso de elaboración del queso.
- Nueve cubas, cada una con capacidad para 30.000 litros de leche, producen alrededor de tres toneladas de queso.
- Se añaden cuajo y cultivos iniciadores para espesar la leche.
- El maestro quesero determina cuándo está lista para cortarse en cuajada.
- La cuajada se separa del suero líquido.
- Todo el proceso dura aproximadamente 90 minutos.
- El suero se filtra para obtener dos productos valiosos:
 1. Concentrado de proteína de suero, alto en proteínas.
 2. Permeato de suero, rico en azúcares de la leche (lactosa)
- Estos productos se envían a Tirlán para su procesamiento posterior.



LLENADO / PRENSADO

- 1.440 moldes individuales para bloques de queso.
- La cuajada se coloca en los moldes y luego se prensa para formar el queso fresco.
- Las prensas utilizan cilindros que aplican hasta 3,5 bares (50 PSI) durante 80 minutos.
- Después del prensado, el queso se retira y los moldes se lavan.
- Los moldes circulan por la instalación en un ciclo continuo de llenado y limpieza.



BAÑO DE SALMUERA

- Este paso clave le da al queso producido por Kilkenny Cheese su sabor distintivo.
- El baño de salmuera contiene 4 millones de litros, con un 19 % de contenido de sal.
- Se monitorea constantemente para garantizar la consistencia adecuada.
- La salmuera realza el sabor, prolonga la vida útil y da firmeza al queso.
- El queso se coloca en 25 jaulas de salmuera durante dos a cuatro días.
- Cada jaula puede contener 3.024 bloques de queso de 15 kg.



ENVASADO

- Después del baño de salmuera, el queso se lava, se envuelve y se sella al vacío.
- Se envasan diariamente entre 12.000 y 18.000 bloques, cada uno con un peso de 15 kg.
- A este tipo de queso se le conoce como queso sin corteza.
- Un sistema robótico carga los bloques en cajas de madera plegables y sostenibles, diseñadas para su reutilización.
- El queso se transporta al Puerto de Belview, ubicado a solo dos kilómetros de distancia.
- Hasta 90 contenedores por semana se envían a Royal A-ware (Países Bajos) y a otros clientes en todo el mundo.
- Nuestro queso madura durante al menos cuatro semanas antes de salir al mercado.



PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

- Diseñada para minimizar el uso de energía y el consumo de agua, mientras convierte de manera eficiente la leche de los rebaños irlandeses en queso continental de primera calidad.
- Aspectos destacados de eficiencia energética:
 - El sistema de agua caliente de baja presión alcanza una eficiencia del 95 %.
 - La planta CHP de 1,5 MW recupera el calor residual, logrando una eficiencia total del 80 %.
 - El sistema de recuperación circular de calor precalienta la leche utilizando el calor de las etapas posteriores del proceso.
 - Una instalación solar en la azotea de 1,5 MW genera energía renovable.
- El sistema de recuperación de agua reutiliza el agua durante toda la producción, con el apoyo de una planta de tratamiento de aguas residuales en el sitio.

