



Queso Tronchón del Reyno

Ficha técnica

Revisión de julio 2024

Nombre comercial:

Queso Tronchón del Reyno.

Fabricante:

Los Corrales de Almedíjar, S.L.

CIF B 44500890

C/ Extramuros, 33 12413 Almedíjar (Castellón- España)

Registro sanitario: 15.01513/CS

Contacto: Correo info@queserialoscorrales.com Teléfono 964 137050.

Descripción:

Es un queso de coagulación enzimática elaborado con leche cruda de cabra y coagulante vegetal. Tiene entre sesenta y noventa días de maduración. Se presenta en formato tradicional (truncocónico) de 0,900 Kg aproximadamente. Es un queso tradicional de las comarcas de Castellón, y lo elaboramos desde 1999.



Los Corrales de Almedíjar, S.L.

C/ Extramuros, 33 12413 Almedíjar (Castellón) Tel. 964137050 info@queserialoscorrales.com



Ingredientes*:

- Leche cruda de cabra procedente de la provincia de Castellón.
- Cultivo de bacterias acidolácticas de elaboración propia
- Coagulante vegetal
- Sal marina

La corteza se unta con aceite de oliva virgen de la Sierra de Espadán

*De acuerdo con el artículo 19, apartado 1-d del Reglamento (UE) 1169/2011, no es necesario incluir este listado en la etiqueta.

Información nutricional:

Valores medios por 100 gramos

- | | |
|------------------------|-------------------------------------|
| - Valor energético: | 1712 kj /411 kcal |
| - Grasas: | 35 g. de las cuales saturadas 24 g. |
| - Hidratos de carbono: | 2,2 g. de los cuales azúcares <1 g. |
| - Proteínas: | 23 g. |
| - Sal: | 1,4 g. |
-

Otras características físico-químicas:

- | | |
|------------------------|-------|
| - pH: | 5,45 |
| - Actividad agua (aw): | 0,958 |
| - Extracto seco total: | 66,0% |
| - | |



- Minerales: 3,9%

Alérgenos:

Este queso no contiene ningún alérgeno, a excepción lógicamente de la leche.

Características organolépticas:

La corteza es de color oscuro, algo grasa, debido a su tratamiento con aceite.

El interior de la pasta es de color blanco-marfil y con pequeños ojos repartidos de manera regular. Su consistencia es entre semiblanda y semidura, dependiendo del grado de maduración.

La textura es algo elástica, posee buena mantecosisidad y una aceptable solubilidad. Su granulosidad es de tipo harinoso.

Olor de intensidad media, destacando las notas dulces mezcladas con los olores caprinos limpios de leche evolucionada.

Sabor ligeramente dulce y poco ácido donde se aprecia un ligero amargor con aromas de alcachofa, debido a la acción del coagulante vegetal.

El regusto es marcado, largo, y con recuerdos a heno.



Presentación y envasado:

Este queso va envuelto en film plástico de polietileno. La corteza se impregna con aceite de oliva antes de su empaquetado, por lo que presentará un color oscuro uniforme. Dependiendo del tiempo que esté almacenado pueden aparecer decoloraciones de moho, normalmente blanquecinas, que no suponen ningún problema sanitario ni organoléptico. Las piezas se almacenan en cajas de plástico, y para su transporte se introducen en cajas de cartón, a razón de cinco piezas en cada una.

Etiqueta:

Queso curado elaborado con leche cruda de cabra de la provincia de Castellón Origen España    Para la corteza solo utilizamos aceite de oliva virgen Consérvese en lugar fresco	ES 05.01513/CS CE Quesos artesanos de la Sierra de Espadán  Tronchón del Reyno elaborado con cuajo vegetal por LOS CORRALES Almedíjar	Información nutricional Valores medios por 100 gramos Valor energético: 1712 kJ/411 kcal Grasas 35 g., de las cuales saturadas 24 g. Hidratos de carbono 2,2 g., de los cuales azúcares <1 g. Proteínas 23,7 g. Sal 1,4 g. Los Corrales de Almedíjar, S.L. C/ Extramuros, 33 Tfno. 964137050 Almedíjar (Castellón) www.loscorrales.eu
---	---	--

Procedimiento de loteado:



Además de la etiqueta genérica cada queso tiene otra pequeña etiqueta en la que se indica el número de lote (por ejemplo 0501/24) y la fecha de consumo preferente (por ejemplo 03/05/2025).

El lote se indica de la siguiente manera: los dos primeros dígitos son el mes de elaboración y los dos



siguientes el número de orden del lote producido. A continuación de la barra se ponen los dos últimos dígitos del año de elaboración.

Condiciones de almacenamiento y distribución:

El queso debe conservarse en un lugar fresco una vez que sale de la quesería para preservar sus características organolépticas. La distribución puede realizarse a temperatura ambiente.

Aptitud para el consumo:

Listo para su consumo una vez abierto, incluso la corteza.

Vida útil:

El queso se considera apto para el consumo durante un año contado a partir de la fecha de elaboración. A partir de entonces el queso puede ser reprocesado mientras conserve unas adecuadas características organolépticas.

Población de destino:

Todo tipo de público en general, salvo intolerancias.



Procedimiento de elaboración:

- **Coagulación:** a 33° C se incorpora el cultivo de bacterias acidolácticas y el coagulante vegetal en la cantidad adecuada para que se cuaje en 50 minutos.
- **Corte:** con las liras manuales, cortamos hasta ajustar el grano a un tamaño de guisante.
- **Agitación:** con una pala movemos muy suavemente al principio, para continuar moviendo con la mano según se vaya endureciendo el grano. Habitualmente no calentaremos la cuajada, aunque en invierno es posible que sea necesario para mantener la temperatura.
- **Bloqueo:** cuando la cuajada está suficientemente dura, extraemos el suero de la cuba. Cuando quede poco, vamos presionando con la chapa la cuajada para formar el colchón. Debe hacerse a un pH de 6,3.
- **Premoldeo y moldeo:** con el colchón ya formado vamos cortando trozos del tamaño adecuado que metemos en un molde y amasamos hasta que adquiere la firmeza necesaria. Inmediatamente los metemos en un molde con gasa.
- **Prensado:** prensamos con una presión de 1,5 kg durante tres horas, para después quitar las gasas, girar los quesos y aumentar la presión hasta 2 kg.
- **Salado:** por inmersión en salmuera a 20-22 °Baumé, a 10° C durante diez o doce horas.
- **Oreo:** estarán en la cámara de ventilación a 10-12°C y con una humedad de 75%. Se voltean cada dos días, hasta que formen corteza (normalmente una semana).



- **Maduración:** se meten en la cava de maduración a 10-12°C y 85% de humedad relativa, colocados sobre tablas de madera y se voltean al menos una vez por semana. A los 30 días aproximadamente se aceitan con aceite de oliva virgen. Quince días después se repite la operación, y de nuevo a los dos meses, y con la misma frecuencia hasta que se empaquetan y etiquetan.

Marcas de calidad:

El queso Tronchón del Reyno posee las siguientes marcas:

- Marca Parcs Naturals: otorgada a productos elaborados en un Parque Natural y que asumen compromisos medioambientales.



Enlace:

<http://www.marcaparcsnaturalscv.gva.es/es/%C2%BFqu%C3%A9-es-la-marca-parcs-naturals>

- Marca Ruta de Sabor: otorgada por la Diputación de Castellón a productos elaborados con materias primas locales y vinculados a la provincia.



Enlace:

<http://www.castellorutadesabor.es/home/>

- Marca CV: encaminado a proteger especialidades Tradicionales, se otorga por la Generalitat Valenciana a productos cuyo proceso de elaboración





e ingredientes corresponden a un reglamento

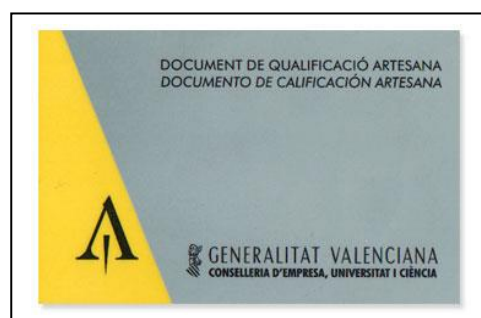
Enlace:

<http://www.agroambient.gva.es/web/desarrollo-rural/marcas-cv>

- Documento de Calificación Artesana: la Conselleria de Industria otorga esta calificación a las empresas que elaboran siguiendo técnicas artesanales

Enlace:

<http://www.centroartesaniacv.com/>



Otras menciones:

- Nuestro queso dispone también de la calificación "Arca del gusto" del movimiento Slow Food, otorgada a productos en peligro de extinción.

Enlace:

<https://www.fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus>

