

# TRONCHÓN

## FICHA TÉCNICA



**Leche cruda de cabra**  
Cuajo tradicional  
Coagulación enzimática  
**Maduración:** 60 - 90 días aprox.  
**Formato:** 1 kg aprox.  
**Quesería La Rueda**  
**Villamalea, Albacete**



## EL QUESO

Es un queso de leche cruda de cabra de sesenta días de maduración. La coagulación es enzimática, producida por la acción de cuajo vegetal, y posee una maduración de 60 a 90 días en cava. Corteza de color oscuro, algo grasa, debido a su tratamiento con aceite de oliva virgen. 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.

## EL PRODUCTOR

Jose Luis (Quesería La Rueda) comienza su andadura como queso después de años conociendo a fondo a las cabras de su propia ganadería, con la leche de las cuales elabora a día de hoy la interesante variedad de quesos que ha ido desarrollando, centrándose especialmente en las coagulaciones lácticas, ofreciendo así una interesante selección de pastas blandas de cabra.