



Sala de elaboración en la central quesera

Esta instalación, modelo en su género, está dotada de las más modernas técnicas, lo que supone un gran avance en cuanto a la higienización de la primera materia y sanidad del producto final, y garantiza todos estos aspectos de cara al consumidor.

Tanto recepción como los elementos de que está dotado todo el proceso, son capaces de elaborar 10.000 litros dia-

rios de leche, cifra que se puede triplicar si a estas instalaciones se les somete, como se tiene proyectado, a unas pequeñísimas modificaciones.

En el laboratorio se controla diariamente la materia prima objeto de la fabricación mediante análisis que demuestran su pureza en cuanto a grasas, densidades, extractos secos, acidez, etcétera.



Fuente: **Álbum de prensa de Orgaz** cedido por José Lara Gómez-Miguel al **Grupo Arqueológico y de Costumbres Populares "Villa De Orgaz"**.