

Publicación: **Evolución de la Cooperativa del Campo Virgen del Socorro de Orgaz.**—En *El Alcázar*, 21-02-1973 (4/5)



CAMARAS DE MADURACION DEL QUESO

La capacidad de las cámaras de maduración del queso es de 50.000 kilos, elaborados exclusivamente con leche de oveja, lo cual quiere decir que el tipo de queso que se obtiene es el típicamente manchego.

Su producción inicial oscila entre 1.200 y 1.500 kilos diarios, que traducido a pesetas supone unos ocho millones mensuales.

Existe también otra cámara, denominada de conservación, con características similares a las ya reseñadas, al igual que el departamento de salazón y escurrido.



PARA UN PROXIMO FUTURO QUEDARA INSTALADA UNA ALMAZARA CON CAPACIDAD ENTRE DOS Y CUATRO MILLONES DE KILOS DE MOLTURACION

COOPERATIVA DEL CAMPO «Virgen del Socorro»
Ctra. MADRID-C. REAL Km. 102
ORGAZ (TOLEDO)

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