

Queso **D**e **T**ronchón

**Yo, como D. Quijote y Sancho,
también he comido
Queso de Tronchón**

Si vuesa merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una calabaza de lo caro, con no sé cuántas rajitas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo.

...dieron fondo con todo el repuesto de las alforjas, con tan buenos alientos, que lamieron el pliego de las cartas, sólo porque olía a queso.

EL QUIJOTE, capítulo LXVI 2ª parte (1615)
Miguel de Cervantes (1547-1616)

**Queseros Artesanos
de Tronchón**



Ctra. Villarluengo, s/n
Teléfono y Fax: 964 178 459
44141 Tronchón (Teruel)

contacto@queserosartesanosedetronchon
www.queserosartesanosedetronchon.com



Esta quesería familiar situada en Tronchón (Teruel) elabora como antaño el afamado queso de Tronchón.

A pesar de su fama y su calidad, existió un período donde sufrió un serio peligro de desaparición, puesto que su elaboración y consumo estaba ligado a la economía familiar de las gentes de la zona y muchos de ellos tuvieron que emigrar.

La confianza en la calidad de este producto animó a esta empresa a iniciar de nuevo su producción respetando paso a paso todo el proceso, introduciendo tan solo cambios en los materiales del equipo de elaboración. Así las ancillas (moldes) de madera se sustituyeron por higiénicos moldes de plástico y el prensado a mano por prensas hidráulicas. Pero los ingredientes continúan siendo los mismos, leche de cabra u oveja cruda perfectamente controlada, que tan solo necesita cuajo y sal y un tiempo de curación. La leche no sufre tratamientos térmicos elevados, permaneciendo así la flora local intacta para dotar al queso de su particular e intenso sabor y aroma, así como un buen bouquet y retrogusto.

El queso de Tronchón, de forma cilíndrica ligeramente abombado en el centro, presenta en sus bases unas concavidades en forma de cráter de volcán que lo identifican fácilmente. Su pasta, firme y compacta, de tonalidad marfil es al corte homogénea y con presencia poco significativa de ojos distribuidos irregularmente.





No es posible fijar la fecha en que comenzó a fabricarse el queso de Tronchón. Lo que sabemos de cierto es una fecha en la que el queso de Tronchón era célebre en toda España: el año 1.615. Cuando se publica la 2 parte de "El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha". Esto nos afirma que Don Miguel de Cervantes era conocedor del queso de Tronchón, lo había comido y le gustaba de forma especial. Si el queso de Tronchón era ya célebre en el año 1.615, dado lo despacio que en aquella época viajaban fama y noticias hay que suponerle ya celebridad al menos cien años antes.

“y yo voy ahora a Barcelona a llevar un pliego de cartas al virrey, que le envía mi amo. Si vuesa merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no sé cuántas rajetas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo.

-Quiero el envite -dijo Sancho-, y échese el resto de la cortesía, y escancie el buen Tosillos, a despecho y pesar de cuantos encantadores hay en las Indias.

-En fin -dijo don Quijote-, tú eres, Sancho, el mayor glotón del mundo, y el mayor ignorante de la tierra, pues, no te persuades que este correo es encantado, y este Tosillos contrahecho. Quédate con él, y hártate; que yo me iré adelante poco a poco, esperándote a que vengas.

Rióse el lacayo, desvainó su calabaza, desalforjó sus rajas, y sacando un panecillo, él y Sancho se sentaron sobre la yerba verde, y en buena paz y compañía despabilaron y dieron fondo con todo el repuesto de las alforjas, con tan buenos alientos, que lamieron el pliego de las cartas, sólo porque olía a queso.”

*Miguel de Cervantes
Don Quijote de la Mancha - Segunda parte - Capítulo LXVI*

QUESO CURADO DE CABRA (6 meses)



Leche: Cabra

Tipo: Queso curado

Materia Grasa: 45% min

Extracto Seco Magro: 54% min

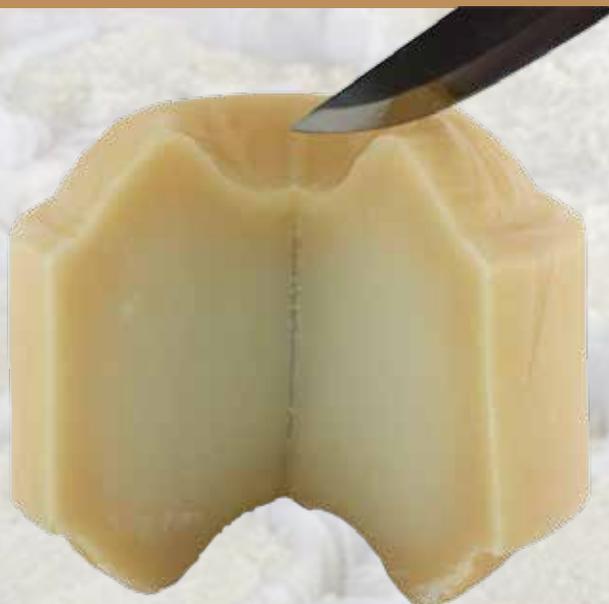
Maduración: 6 meses

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de cabra, cuajo y sal.

Formato de venta:

- Pieza: 1000 gr a 1100 gr aprox.
0,500 gr a 0,550 gr aprox.
- Mitades: 0,500 gr aprox.

Presentación: Envasado al vacío



Ref: 002 pequeño



Ref: 001 grande

Queseros Artesanos de Tronchón s.l.

Queseros Artesanos de Tronchón
Ctra. Villaluengo, s/n 44141 - Tronchón (Teruel)
Tel.:964 178 459 quesodetronchon@gmail.com
www.quesosdetronchon.es

Peso neto:
Lote y fecha de fabricación:
Cons. pref. antes de fin de:

ELABORADO EN TRONCHÓN



Conservar en lugar fresco y seco

Curación 6 meses aprox.

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de cabra, fermentos lácteos, E-252 (sales-conservador), cuajo y sal.

Por cada 100gr	
Valor energético	350,1 Kcal. (1454,8 KJ)
Grasa	26,5 gr
de las cuales saturadas	19,6 gr
Hidratos de carbono	1,2 gr
de los cuales azúcares	0,1 gr
Proteínas	26,7 gr
Sal	1,8 gr



E.S.M. 54% min
M.G. 45% min.

QUESO CURADO DE CABRA (2 meses)



Leche: Cabra

Tipo: Queso curado

Materia Grasa: 45% min

Extracto Seco Magro: 54% min

Maduración: 2 meses

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de cabra, cuajo y sal.

Formato de venta:

- Pieza: 1100 gr a 1150 gr aprox.
0,500 gr a 0,550 gr aprox.
- Mitades: 0,500 gr a 0,550 gr aprox.

Presentación: Envasado al vacío



Ref: 003 grande



Ref: 004 pequeño

Queseros Artesanos de Tronchón s.l.

Queseros Artesanos de Tronchón
Ctra. Villaluengo, s/n 44141 - Tronchón (Teruel)
Tel.: 964 178 459 quesodetronchon@gmail.com
www.quesosdetronchon.es

Peso neto:
Lote y fecha de fabricación:
Cons. pref. antes de fin de:

Conservar en lugar fresco y seco



Curación 2 meses aprox.

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de cabra, fermentos lácteos, E-252 (sales-conservador), cuajo y sal.

Por cada 100gr.	
Valor energético	350,1 Kcal. (1454,8 KJ)
Grasas	26,5 gr
de las cuales saturadas	19,6 gr
Hidratos de carbono	1,2 gr
de los cuales azúcares	0,1 gr
Proteínas	26,7 gr
Sal	1,8 gr

ES
16.1476/TE
C.E



E.S.M. 54% min
M.G. 45% min

QUESO CURADO DE OVEJA (6 meses)



Leche: Oveja

Tipo: Queso curado

Materia Grasa: 45% min

Extracto Seco Magro: 54% min

Maduración: 6 meses

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de cabra, cuajo y sal.

Formato de venta:

- Pieza: 1000 gr a 1100 gr aprox.
- Mitades: 0,500 gr a 0,550 gr aprox.

Presentación: Envasado al vacío



Ref: 005 grande



Queseros Artesanos de Tronchón s.l.

Queseros Artesanos de Tronchón
Ctra. Villaluengo, s/n 44141 - Tronchón (Teruel)
Tel.: 964 178 459 quesodetronchon@gmail.com
www.quesosdetronchon.es

Peso neto:
Lote y fecha de fabricación:
Cons. pref. antes de fin de:



Conservar en lugar fresco y seco

Curación 6 meses aprox.

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de oveja, fermentos lácteos, E-252 (sales-conservador), cuajo y sal.

Por cada 100gr	
Valor energético	445,1 Kcal (1874,4 KJ)
Grasas	35,5 gr
de las cuales saturadas	24,1 gr
hidratos de carbono	0,5 gr
de los cuales azúcares	0,1 gr
Proteínas	30,9 gr
Sal	1,6 gr



E.S.M. 54% min
M.G. 45% min

QUESO CURADO DE OVEJA (2 meses)



Leche: Oveja

Tipo: Queso curado

Materia Grasa: 45% min

Extracto Seco Magro: 54% min

Maduración: 2 meses

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de cabra, cuajo y sal.

Formato de venta:

- Pieza: 1100 gr a 1150 gr aprox.
0,500 gr a 0,550 gr aprox.
- Mitades: 0,500 gr a 0,550 gr aprox.

Presentación: Envasado al vacío



Ref: 006 grande

Ref: 007 pequeño

Queseros Artesanos de Tronchón s.l.

Queseros Artesanos de Tronchón

Ctra. Villaluengo, s/n 44141 - Tronchón (Teruel)
Tel.: 964 178 459 quesodetronchon@gmail.com
www.quesosdetronchon.es

Peso neto:

Lote y fecha de fabricación:

Cons. pref. antes de fin de:

Conservar en lugar fresco y seco



Curación 2 meses aprox.

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de oveja, fermentos lácteos, E-252 (sales-conservador), cuajo y sal.

Por cada 100gr.	
Valor energético	404,3 Kcal. (1679,4 KJ)
Grasas	31,1 gr
de las cuales saturadas	21,7 gr
Hidratos de carbono	1,9 gr
de los cuales azúcares	0,1 gr
Proteínas	29,2 gr
Sal	1,5 gr



E.S.M. 54% min
M.G. 45% min

QUESO DE CABRA TOMILLO (2 meses)



Ref: 008 grande

Ref: 009 pequeño

Leche: Cabra

Tipo: Queso curado

Materia Grasa: 45% min

Extracto Seco Magro: 54% min

Maduración: 2 meses

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de cabra, cuajo, sal y hoja de tomillo.

Formato de venta:

- Pieza: 1100 gr a 1150 gr aprox.
0,500 gr a 0,550 gr aprox.
- Mitades: 0,500 gr a 0,550 gr aprox.

Presentación: Envasado al vacío

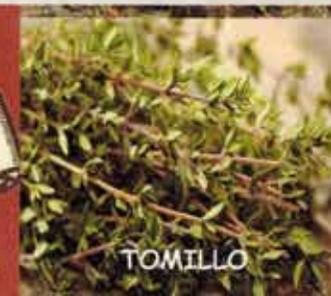


Queseros Artesanos de Tronchón s.l.

Queseros Artesanos de Tronchón
tra. Villarluego, s/n 44141 Tronchón (Teruel)
tel.: 964178459 quesodetronchon@gmail.com
www.quesodetronchon.es

Peso neto:

Lote y fecha de fabricación:
Cons.pref.antes de fin de:



Ingredientes: Elaborados a base de leche cruda de cabra, cuajo, sal y hoja de tomillo.
Por cada 100 gr.
Valor energético 445,1
Grasas 22,5
de las cuales saturadas 12,5
Hidratos de carbono 1,5
de los cuales azúcares 0,5
Proteínas 12,5
Sal 1,5

QUESO DE CABRA ROMERO (2 meses)



Ref: 0010 grande

Ref: 0011 pequeño

Leche: Cabra

Tipo: Queso curado

Materia Grasa: 45% min

Extracto Seco Magro: 54% min

Maduración: 2 meses

Ingredientes: Elaborado a base de leche cruda de cabra, cuajo, sal y hoja de romero.

Formato de venta:

- Pieza: 1100 gr a 1150 gr aprox.
0,500 gr a 0,550 gr aprox.
- Mitades: 0,500 gr a 0,550 gr aprox.

Presentación: Envasado al vacío



Queseros Artesanos de Tronchón S.L.

Queseros Artesanos de Tronchón
Ctra. Villariuengo, s/n 44141 Tronchón (Teruel)
Tel: 964178459 - quesodetronchon@gmail.com
www.quesodetronchon.es

Peso neto:
Lote y fecha de fabricación:
Cons.pref.antes de fin de



R
O
M
E
R
O

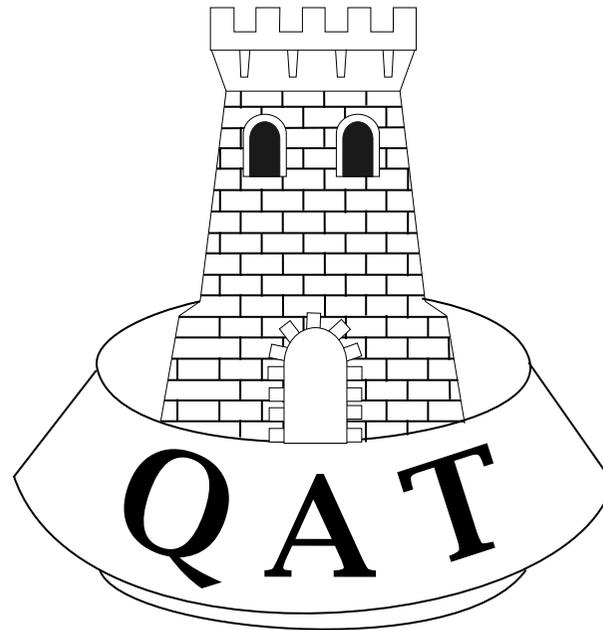


Ingredientes: Elaborado a base de cabra, fermentos lácteos, E-252 (cuajo), sal y romero.

Por cada 100 gr.
Valor energético: 445 kJ (107 kcal)

Grasas	35,5 gr
de las cuales saturadas	24,1 gr
Hidratos de Carbono	0,6 gr
de los cuales azúcares	0,1 gr
Proteínas	30,6 gr
Sal	1,6 gr

E.S.
M.C.



Queseros Artesanos de Tronchón s.l.

Ctra. Villarluengo, s/n
Teléfono y Fax: 964 178 459
44141 Tronchón (Teruel)
contacto@queserosartesanosedetronchon.com
www.queserosartesanosedetronchon.com