

# Dossier de Prensa

Agrupación de Ganaderos Montes de Málaga



AGAMMA S. Coop. And.

c/Triana s/n 29170 Colmenar(Málaga)

Tel: 952 730 819 / Fax: 952 730 592

info@agamma.es | www.agamma.es



# Agrupación de Ganaderos Montes de Málaga



Nuestra cooperativa está situada en Colmenar, un pueblo de 3.200 habitantes ubicado en pleno corazón del Parque Natural "Montes de Málaga" que da nombre a nuestra marca.

En este entorno y a una altura de 694 metros sobre el mar se respira aire puro y se disfruta de la vida sosegada de nuestro pueblo.

Los Montes de Málaga abarcan casi 5000 hectáreas donde nuestros rebaños pueden pastar de forma pacífica entre una variada flora de pinos carrascos mezclados con encinas, alcornoques y quejigos, especies mediterráneas que crecen en medio de clima suave debido a la proximidad del mar.

En este entorno nuestros rebaños (un total de 50.000 cabras) disfrutan de una vida sin estrés y sin contaminación comiendo hierba y bellotas, como resultado obtenemos leche fresca de una alta calidad y llena de nutrientes. Las cabras productoras de leche son de la raza Malagueña mayoritariamente.

El objetivo de nuestra empresa es la elaboración de la leche de sus socios para así obtener productos de más valor añadido. Para ello contamos con una planta de elaboración de quesos y unos métodos de producción que aseguran al 100% la calidad de nuestros productos.

Dentro de la cooperativa la leche es procesada aplicando modernos métodos de control para garantizar la debida higiene y trazabilidad. En la producción de los quesos utilizamos tanto maquinarias de la última generación como artes tradicionales buscando siempre el mejor resultado posible: quesos llenos de sabor que delatan el lugar de donde somos, "Los Montes de Málaga".



# Origen

El origen de nuestra empresa data del 15 de Marzo de 1985 cuando unos 48 socios deciden fundar La Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga, (AGAMMA, S.A.T.).

Nuestra sociedad se convierte en cooperativa el 1 de enero de 1.993.

En la actualidad la sociedad cuenta con unos 218 socios activos, todos productores de leche de cabra, repartidos por la provincia de Málaga.

# Funciones

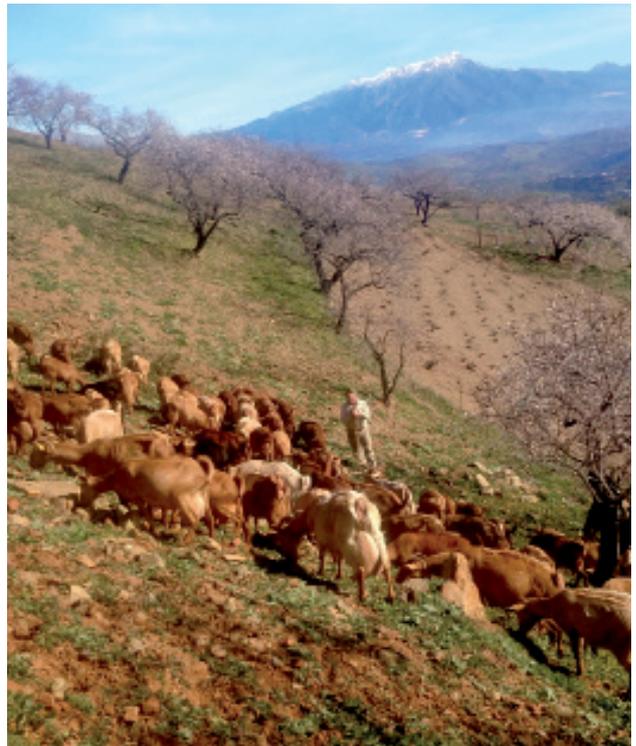
Actualmente nuestro equipo de 10 profesionales viene realizando entre otras las siguientes funciones: Control veterinario de las rebaños (asesoramiento de nutrición, prevención de enfermedades); Coordinación de la recogida de la leche; Control de calidad en el campo y en fábrica de leche; Elaboración de quesos y otros productos derivados de la leche de cabra; Comercialización de leche, quesos tanto a nivel nacional como internacional; Desarrollo de actividades de I+D+I en colaboración con el patrimonio quesero andaluz.

# Calidad

Nuestra empresa tiene implantado un sistema de autocontrol en el que se incluye la trazabilidad de nuestros productos y el control de puntos críticos.

El control de calidad abarca todos los elementos de la cadena de producción empezando por la ganadería y terminando en la comercialización de todos nuestros productos. Además la cooperativa cuenta con un servicio veterinario que controla el correcto manejo y estado higiénico-sanitario de las animales asesorando al ganadero para conseguir la máxima calidad de la leche producida.

En las explotaciones ganaderas, la leche es inmediatamente refrigerada tras el ordeño en tanques de frío, quedando en ellos a una temperatura como máximo de 4 °C. Diariamente nuestros camiones cisternas recogen la leche fría de nuestros socios. Previamente a la carga de la leche en el camión, el recogedor somete un control de calidad organoléptico (color, olor, acidez, presencia de impurezas macroscópicas y temperatura de la leche) y realiza un test rápi-



do de detección de antibióticos in situ. Si todo es correcto, procede a recoger una muestra de leche que se envía a un laboratorio acreditado para su análisis. Por último carga la leche en el camión y realiza el transporte a la quesería sin más dilación.

Una vez que llega el camión a la quesería, la leche en su conjunto es sometida a un nuevo control de calidad previo a la descarga. Si todo es correcto se descarga la leche sometiéndola a su vez a un filtrado e higienización para separar las impurezas que pueda contener.

Previamente a la elaboración de nuestro queso, la leche es sometida a un último control de calidad: determinación de acidez, temperatura y caracteres organolépticos; todo lo cual se verifica mediante el envío de una muestra individualizada por lote de elaboración al laboratorio acreditado.

Es importante destacar el monitoreo continuo con soporte informático sobre la temperatura de la leche en nuestras instalaciones así como del mantenimiento e higienización de las cisternas y circuitos.

La óptima calidad de nuestra materia prima así nuestro buen hacer productivo nos permite fabricar quesos llenos de sabor y con toda la garantía higiénica/sanitaria.

## Proceso Productivo de la Industria

En el proceso productivo se distinguen las siguientes fases:

### Recepción o entrada de la leche

En las explotaciones ganaderas, la leche es almacenada tras el ordeño en tanques de frío, quedando en ellos a 4 °C hasta que se realiza el transporte en camión cisterna isoterma a nuestras instalaciones. Previamente a la carga de la leche en el camión y a su llegada a nuestra cooperativa la leche es sometida a varios controles de calidad.

### Preparación de la leche

En esta fase la leche, para el caso de los quesos de leche pasteurizada, es sometida al tratamiento térmico de pasterización en un intercambiador de placas, pasando la leche a la cuba de cuajar, donde se atempera a 31 °C.

### Cuajado

En este punto se añaden los fermentos nece-

sarios para la maduración del queso, dejando la leche en agitación aproximadamente una hora. Posteriormente se añade el cuajo de cabrito, gracias al cual se formará la cuajada tras un periodo de inmovilidad.

### Corte de la cuajada

Tras la coagulación, procedemos a cortar la cuajada para favorecer el desuerado. Una vez cortada, agitaremos esa "sopa" de pequeños cubitos de cuajada y elevaremos su temperatura para extraerles parte del suero que contienen.

### Moldeado

En esta fase la leche, para el caso de los quesos de leche pasteurizada, es sometida al tratamiento térmico de pasterización en un intercambiador de placas, pasando la leche a la cuba de cuajar, donde se atempera a 31 °C.

### Prensado

A medida que se van llenando los moldes van siendo colocados por los operarios en las prensas, donde se les va aumentando la presión que se ejerce sobre los mismos de forma secuencial a lo largo del tiempo hasta conseguir la compactación correcta del queso.

### Salado

Una vez terminado el prensado, los quesos son sacados de los moldes y sumergidos en salmuera, donde toman la sal necesaria para optimizar su sabor.

### Maduración

Con posterioridad al salado, los quesos son colocados en cajas donde permanecerán hasta que alcancen las características deseadas y estén listos para su venta.

### Cepillado

Tras la maduración y previo a su envasado, los quesos son cepillados, con una máquina cepilladora, existiendo varias posibilidades, cepillado en seco, con agua, con aceite de oliva virgen extra.

### Envasado

Para conseguir unos niveles óptimos de conservación, los quesos son envasados al vacío. Posteriormente son etiquetados y almacenados en cámara de frío hasta su venta. En cada etiqueta va impresa la fecha de consumo preferente y el lote, además de un código de barras de uso interno, en el cual se integran los datos de peso, lote y tipo de producto, utilizado para llevar la correcta trazabilidad de los productos hasta la venta.

# Quesos Montes de Málaga

## FRESCO



Nuestro Queso Fresco de cabra es un queso suave, de color blanco, elaborado con leche pasteurizada y con el sutil aroma de lo nuestro, lo tradicional.

Es un alimento muy nutritivo y sabroso, e ideal como aperitivo o postre.

**Ingredientes:** Leche pasteurizada de cabra, cuajo microbiano, cloruro cálcico y sal.

**Extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Materia grasa en relación al extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Contenido aproximado en sal:** 1%.

**Consumo preferente del producto:** 30 días a partir de su fecha de fabricación.

**Conservación:** en frío, de 2 a 6°C.



# Quesos Montes de Málaga

## SEMICURADO



Se trata de un queso con un periodo de maduración de uno a dos meses, con suaves matices y del color blanco característico de la leche de cabra pasteurizada. Para tomar a cualquier hora, momento u ocasión del día.



**Ingredientes:** Leche pasteurizada de cabra, cuajo animal, cloruro cálcico, sal y fermentos lácticos.

**Extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Materia grasa en relación al extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Contenido aproximado en sal:** 1,5 %.

**Maduración:** de 30 a 60 días.

**Consumo preferente del producto:** 6 meses a partir de su fecha de fabricación.

**Conservación:** en frío, de 2 a 8°C.



# Quesos Montes de Málaga

## CURADO



Nuestro queso curado sufre un largo proceso de maduración que lo convierte en una explosión de sabor. Es un queso de regusto final muy agradable y con un ligero sabor picante. Un placer para los sentidos.

**Ingredientes:** Leche pasteurizada de cabra, cuajo animal, cloruro cálcico, sal y fermentos lácticos.

**Extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Materia grasa en relación al extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Contenido aproximado en sal:** 1,5 %.

**Maduración:** de 90 a 120 días.

**Consumo preferente del producto:** 1 año a partir de su fecha de fabricación.

**Conservación:** en frío, de 2 a 8°C.



# Quesos Montes de Málaga

## LECHE CRUDA



Queso de sabor y aroma intensos que conserva todas las propiedades de la leche al no haber sido tratada térmicamente. Nuestros procesos de control garantizan sanitariamente este queso. Para los paladares más exigentes.

**Ingredientes:** Leche cruda de cabra, cuajo animal, sal y fermentos lácticos.

**Extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Materia grasa en relación al extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Contenido aproximado en sal:** 1,9 %.

**Maduración:** de 90 a 120 días.

**Consumo preferente del producto:** 1 año a partir de su fecha de fabricación.

**Conservación:** en frío, de 2 a 8°C.



# Quesos Montes de Málaga



## EMBORRIZADO



Queso Curado Emborrizado en Aceite de oliva virgen extra y salvado de trigo que provoca la sensación de estar comiendo queso con pan untado en aceite. Blanco marfil de corteza marrón oscuro, resalta su gusto muy picante y larga persistencia.

**Ingredientes:** Leche pasteurizada de cabra, cuajo animal, cloruro cálcico, sal y fermentos lácticos.

**Cobertura:** Aceite de oliva virgen extra y salvado de trigo.

**Extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Materia grasa en relación al extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Contenido aproximado en sal:** 1,9 %.

**Maduración:** de 150 a 180 días.

**Consumo preferente del producto:** 1 año a partir de su fecha de fabricación.

**Conservación:** en frío, de 2 a 8°C.



# Quesos Montes de Málaga

## RESERVA NATURAL

Nuestro queso curado elaborado con leche cruda de cabra madurado en aceite de oliva virgen extra de variedad verdial del Parque Natural de los Montes de Málaga. Sabor auténtico de Málaga"

**Ingredientes:** Leche cruda de cabra, cuajo animal, sal y fermentos lácticos.

**Cobertura:** Aceite de oliva virgen extra.

**Extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Materia grasa en relación al extracto seco:**  $\geq 45\%$ .

**Contenido aproximado en sal:** 1,75%.

**Maduración:** de 150 a 180 días.

**Consumo preferente del producto:** 1 año a partir de su fecha de fabricación.

**Conservación:** en frío, de 2 a 8°C.

