

Reivindicaciones.

1. Procedimiento para la preparación de quesos con frutas y/o frutos secos, caracterizado por que comprende las siguientes etapas:
 - a. A una cantina o tina de 40 litros de leche, aplicar 1.5 centímetros de cuajo liquido marschall.
 - b. Reposar la leche con el cuajo por un espacio de 30 minutos para que cuaje.
 - c. Se procede a quebrar la leche manual mente, y se deja reposar por un tiempo de 10 minutos para que se separe el queso del suero.
 - d. Presionar el queso al fondo de la tina para compactarlo.
 - e. Se sacará un poco de suero en un balde y se licua con la fruta o el fruto seco para darle el sabor al queso que se va a preparar.
 - f. Se le verterá una libra de sal a la preparación del suero licuado con la fruta o el fruto seco, para hacer el suero salmuera.
 - g. En una bandeja se tiene la fruta picada o la cantidad de frutos secos para mezclar con el queso.
 - h. El queso se cortará en cuatro pedazos iguales, y picarlo en cuadritos pequeños.
 - i. Se verte en el balde del suero fruta salado para que coja la sal y el sabor de la fruta o del fruto seco y se dejará allí por un tiempo de 10 a 15 minutos.
 - j. Se cogerá la prensa con los lienzos o paños limpios cruzado para verter el queso con la fruta o el fruto seco.

- k. Se iniciará a verter en la empleta o prensa una capa de queso y luego una capa de fruta o frutos secos, así sucesivamente hasta terminar toda la materia prima.
 - l. Se procederá a tapar con los paños y la tapa de la empleta el queso, y se le coloca peso para que destile todo el suero.
 - m. Este proceso quedará allí en la prensa por un tiempo entre 8 y 24 horas hasta que se compacte el queso con las frutas o el fruto seco, completado este tiempo se le retira la tapa y se saca el producto final el queso fruta.
2. Producto obtenido mediante el procedimiento descrito en la reivindicación anterior que consiste en un queso con frutas y/o frutos secos.