

Formaggella della Val Sabbia

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio stagionato per 60 giorni prodotto nell'omonima valle bresciana.

Forma cilindrica di 1,6-1,7 kg.

Forme prodotte differenti fra loro per pezzatura.

Crosta di colore giallo rugosa ammuffita per innesto di *Penicillium*.

Facce piane del diametro di 18 cm.

Scalzo diritto di altezza variabile intorno a 5 cm.

Pasta di colore giallo pallido uniforme, di consistenza uniforme, struttura compatta, con presenza di occhiatura media (circa 2 mm) distribuita uniformemente.

INGREDIENTI

Latte vaccino intero refrigerato di un numero variabile di mungiture

Caglio di vitello liquido

Starter liofilizzato (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus* e altre specie)

Sale



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PRODUCT CHARACTERISTICS

Cheese aged for 60 days, manufactured in Val Sabbia, in the province of Brescia.

Cylindrical shape,

Average weight is 1,6 – 1,7 kg.

The shapes are different in size.

Wrinkled crust, yellow in color, with mold growth (*Penicillium*)

Flat surfaces, 18 cm in diameter.

Flat rind, 5 cm in height.

The curd is pale-yellow in color, uniform in consistency, compact in structure, and with holes, 2 mm in size and uniformly distributed.

INGREDIENTS

Multiple milked, refrigerated, whole cow's milk.

Calf rennet liquid

Liophilized Starter (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus* and other species)

Salt

Formaggella della Val Sabbia

FASI DI PROCESSO

Pastorizzazione del latte
Raffreddamento a 37 °C in circa 30 minuti
Aggiunta innesto
Aggiunta coagulante
Coagulazione in 30 minuti
Rottura della cagliata fino a mais con lira
Cottura della cagliata in agitazione a 42 °C per 5 minuti
Estrazione della cagliata e messa in stampo con tubo polivalente
Sosta della cagliata in fascera a temperatura ambiente per 6 ore con rivoltamento ogni 1,5 ore
Sosta della cagliata in fascera a 10 °C per 7 giorni
Liberazione della forma
Salatura in salamoia
Rivoltamento della forma ogni 7 giorni per 60 giorni
Stagionatura in magazzino a 10 °C per 60 giorni con rivoltamento ogni 7 giorni
Toelettatura della forma con lavaggio prima della vendita.

AUTORE

07/02/2006 - Bertolassi Renato



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PROCESS PHASES

Pasteurize the milk.
Cool the milk to 37°C in 30 minutes.
Add starter.
Add rennet.
Allow to coagulate for 30 minutes.
Break the curd into corn sized pieces with “lira”.
Cook the curd at 42°C for 5 minutes, agitating.
Extract the curd and transfer it to a mold, through “polivalente” piping system.
Allow the shape to rest in the mold at ambient temperature for 6 hours, turning every 1,5 hours.
Allow the curd to rest in the mold at 10 °C, for 7 days.
Release the shape
Salt by immersion in brine solution
Age in storehouse at 10 °C for 60 days, turn the shape every 7 days.
Clean the shape, by washing, before selling.

AUTHOR

12/11/2006 - Sozzi Alessandro

