

Formagella di Tremosine

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta elastica, semicotta, stagionato per almeno 40 giorni, prodotto con latte bovino intero.

Forma cilindrica con facce piane di 18-20 cm di diametro e scalzo diritto di 8-10 cm di altezza.

Crosta leggermente rugosa di colore giallo-paglierino.

Pasta di colore paglierino, a struttura compatta, di consistenza morbida uniforme, con occhiatura di 1-2 mm di diametro a distribuzione uniforme.

Peso medio della forma: 1,5-1,8 Kg.

INGREDIENTI

Latte vaccino intero refrigerato di quattro mungiture

Caglio di vitello liquido

Sale

FASI DI PROCESSO

Pastorizzazione del latte a 72 ° per 30 secondi

Trasferimento in caldaia

Raffreddamento a 36 °C

Aggiunta coagulante

Coagulazione in 22 minuti

Rottura meccanica della cagliata fino a mais mediante lira

Cottura della cagliata in agitazione a 40-41 °C per 30 minuti

Estrazione della cagliata per caduta

Messa in fascera con tubo

Rivoltamento della forma ogni 5-6 ore in 24 ore con immissione del marchio al 4° rivoltamento.

Liberazione della forma

Salatura in salamoia per 24 ore

Stagionatura in cella frigorifera a 8-9 °C per 40 giorni. Con periodico rivoltamento e pulizia.

AUTORE

01/12/2004 - Boni Paolo



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PRODUCT CHARACTERISTICS

Cheese characterized by semi-cooked, elastic curd, aged for at least 40 days, made from whole cow's milk

Cylindrical shape, flat surfaces, 18 – 20 cm in diameter

Straight rind, 8 – 10 cm in height Slightly wrinkled crust, straw-yellow in color

The curd is straw in color, compact in structure, uniformly soft in consistency with uniformly distributed eyes, 1 – 2 mm in size

Average weight of the shape is 1.5 – 1.8 kg

INGREDIENTS

Four milked, whole cow's milk

Calf rennet liquid

Salt

PROCESS PHASES

Pasteurize the milk at 72 °C for 30 seconds

Transfer to a vat

Cool at 36 °C

Add rennet

Allow to coagulate for 22 minutes

Break the curd into corn sized pieces with "lira"

Cook the curd at 40 – 41 °C for 30 minutes, while agitating

Extract the curd

Transfer to a mold with pipe

Turn the shape every 5- 6 hours for 24 hours, stamp during the fourth turning

Release the shape

Salt by immersion in brine solution for 24 hours

Age in refrigerated cellar at 8 – 9 °C for 40 days, periodically turning and cleaning the shape

AUTHOR

11/25/2005 - Sozzi Alessandro