

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta morbida, semicotta, stagionato per 30 giorni, prodotto con latte di capra crudo in Val Canonica (BS).

Ha forma cilindrica con facce piane di 30-40 cm di diametro e scalzo diritto di 3-5 cm di altezza.

La crosta si presenta liscia di colore da giallo paglierino a nocciola. La pasta appare di colore bianco, di consistenza morbida, compatta senza occhiatura.

Il peso medio è di circa 400-500 grammi.

INGREDIENTI

Latte di capra intero, caldo

Caglio di vitello liquido

Sale

FASI DI PROCESSO

Trasferimento del latte appena munto in caldaia

Aggiustamento della temperatura a 36-38 °C

Aggiunta caglio

Coagulazione in 30-50 minuti

Rottura della cagliata in agitazione a nocciola

Cottura della cagliata a 42 °C per 15 minuti

Sosta della cagliata fino a deposizione

Estrazione della cagliata e trasferimento in stampi

Sosta in stampo 2 ore con rivoltamento dopo un'ora

Liberazione della forma

Salatura in salamoia per 2 ore

Stagionatura in cantina a 8-14 °C per 30 giorni con periodico rivoltamento della forma

AUTORE

08/02/2006 - Boni Paolo

STA'EL



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia

