

Casatta di Corteno Golgi

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio stagionato per 40 giorni, prodotto in Val Canonica (BS)

Forma: Cilindrica

Superficie con crosta leggermente rugosa di colore bianco-giallo

Facce piane 25 cm di diametro

Scalzo diritto di 6 cm di altezza

Pasta di colore avorio uniforme, consistenza uniforme

Occhiatura leggera di 3 mm

Peso medio della forma: 2,3 kg

Forme prodotte uniformi fra loro

INGREDIENTI

Latte vaccino parzialmente scremato (2,8% di grasso) di 2 mungiture

Innesti liofilizzati (inoculazione diretta)

Innesti muffe inoculazione diretta

Caglio di vitello liquido

Cloruro di calcio [E 509 (rafforzante della coagulazione)]

Sale



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PRODUCT CHARACTERISTICS

Cheese aged for 40 days, made in Camonica valley (BS)

Cylindrical shape

Slightly wrinkled crust, white-yellow in color

Flat surfaces, 25 cm in diameter

Straight rind, 6 cm in height

The curd is ivory in color, uniform in consistency

Slightly eyed, 3 mm in diameter

Average weight is 2 - 3 kg

The shapes are uniformly sized

INGREDIENTS

Twice milked, partially skim cow's milk (fat 2.8%)

Lyophilized starter

Mold starter

Calf rennet liquid

Calcium chloride (E 509 (coagulation enhancer)]

Salt



Casatta di Corteno Golgi

FASI DI PROCESSO

Refrigerazione a 4 °C
Termizzazione a 54 °C
Centrifugazione
Pastorizzazione a 73 °C per 5 secondi
Raffreddamento a 38 °C
Aggiunta innesto
Aggiunta additivi
Aggiunta coagulante
Coagulazione per 15 minuti
Rottura della cagliata grossolana con pale polivalente
Sosta per 7 minuti
Rottura della cagliata fino a mais con pale della polivalente
Cottura della cagliata a 44 °C per 7-8 minuti in agitazione
Estrazione della cagliata con pompa e tubo direttamente nello stampo
Sosta a 35 °C per 3 ore
Rivoltamento della forma-rotazione ogni 2 ore per 8 ore
Sosta a temperatura ambiente nei cesti forati per 16 ore
Rivoltamento della forma
Liberazione della forma
Salatura in salamoia per immersione a 15 °C per 6-7 ore
Rivoltamento della forma ogni giorno
Stagionatura in cella frigorifera a 8-9 °C per 7 giorni
Stagionatura in cella frigorifera a 7 °C per 33 giorni
Rivoltamento della forme senza pulizia ogni 7 giorni
Lavaggio con pulivapor prima della commercializzazione
Marchiatura a fuoco, Casatta di Corteno Golgi

AUTORE

07/02/2006 - Bertolassi Renato



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PROCESS PHASES

Refrigerate at 4°C
Heat to 54°C
Centrifuge
Pasteurize at 73°C for 5 seconds
Cool to 38°C
Add starter
Add additives
Add rennet
Allow to coagulate for 15 minutes
Coarsely break the curd with “polivalente”
Allow the curd to rest for 7 minutes
Break the curd into corn sized pieces with “polivalente”
Cook the curd at 44 °C for 7 - 8 minutes, agitating
Extract the curd and transfer it with pump and piping to a mold
Allow the curd to rest at 35°C for 3 hours
Turn/rotate the shape every 2 hours for 8 hours
Allow the shape to rest at ambient temperature in pierced baskets for 16 hours
Turn the shape
Release the shape
Salt by immersion in brine solution at 15°C for 6 - 7 hours
Turn the shape every day
Age the shape in cellar at 8 - 9°C for 7 days
Age the shape in cellar at 7°C for 33 days
Turn the shape, without cleaning, every 7 days
Wash the shape before selling
Brand the shape (brand of Casatta di Corteno Golgi)

AUTHOR

11/07/2006 - Sozzi Alessandro