

Casolet o Cadolet dell'Adamello

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio tradizionale delle Valli Camonica, Palot e del Sebino Orientale, in provincia di Brescia, stagionato per 35 giorni.

Forma triangolare, o eventualmente quadrata, con superficie a crosta leggermente rugosa di colore bianco-giallo.

Pasta di colore avorio uniforme e consistenza uniforme con occhiatura leggera di 3 mm.

Facce piane di 20 cm.

Scalzo diritto di 6 cm di altezza.

Peso medio della forma: 1,7 kg.

Forme prodotte uniformi fra loro.

INGREDIENTI

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

Innesti liofilizzati

Innesti liofilizzati di muffe

Caglio di vitello liquido

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

Sale



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PRODUCT CHARACTERISTICS

Traditional cheese aged for 35 days, made in Camonica Valley, Palot Valley and Eastern Sebino area (Brescia province)

Triangular, or eventually square, shape with a slightly wrinkled crust, white-yellow in color

The curd is ivory in color, uniform in consistency, slightly eyed, 3 mm sized

Flat surfaces, 20 cm in length

Straight rind, 6 cm in height

Average weight: 1.7 kg

The shapes are uniformly sized

INGREDIENTS

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

Lyophilized starter

Lyophilised starter with mold

Calf rennet liquid

Calcium chloride [E 509 (coagulation enhancer)]

Salt



Casolet o Cadolet dell'Adamello

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 10 minuti
Rottura della cagliata fino a nocciola con pale della polivalente
Cottura della cagliata a 41-42 °C per 5 minuti in agitazione
Estrazione della cagliata con pompa e tubo
Sosta a 35 °C per 3 ore
Rivoltamento della forma ogni 2 ore per 8 ore
Sosta a temperatura ambiente nei cesti forati per 16 ore
Rivoltamento della forma-rotazione
Liberazione della forma
Salatura in salamoia per immersione a 15 °C per 6-7 ore
Rivoltamento della forma-rotazione ogni giorno
Stagionatura in cella frigorifera a 8-9 °C per 7 giorni
Stagionatura in cella frigorifera a 7 °C per 28 giorni
Rivoltamento della forme senza pulizia ogni 7 giorni
Toelettatura della forma con lavaggio prima della commercializzazione

AUTORE

27/03/2006 - Finazzi Guido



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PROCESS PHASES

Refrigerate at 4 °C
Heat to 54°C
Centrifuge
Pasteurize the milk 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 10 minutes
Break the curd into hazelnut sized pieces with “polivalente”
Cook the curd at 41 – 42 °C for 5 minutes, agitating
Extract the curd with pump and piping
Allow the curd to rest at 35 °C for 3 hours
Turn the shape every 2 hours for 8 hours
Allow the curd to rest in ambient temperature into pierced baskets for 16 hours
Turn/rotate the shape
Release the shape
Salt by immersion in brine solution at 15 °C for 6-7 hours
Turn/rotate the shape every day
Age in refrigerator at 8-9°C for 7 days
Age in refrigerator at 7°C for 28 days
Turn the shape, without cleaning, every 7 days
Wash the shape before selling

AUTHOR

03/27/2007 - Sozzi Alessandro