

Fatuli



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



ASPETTO DEL PRODOTTO

Prodotto tradizionale della Val canonica (BS), è un formaggio a pasta semi-cotta prodotto con latte intero di capra, crudo di una mungitura, stagionato da 30 a 180 giorni.

Forma cilindrica con facce piane di 10-25 cm di diametro, scalzo convesso di 3-5 cm di altezza

Crosta solcata di colore da giallo paglierino a nocciola scuro nel prodotto affumicato.

Pasta morbida ed elastica di colore bianco, con occhiature irregolare per dimensione e distribuzione

Peso variabile da 200 a 500 grammi

Forme non uniformi per dimensione e aspetto

INGREDIENTI

Latte intero, caldo, di una mungitura di capra di razza Bionda dell'Adamello

Caglio liquido di vitello o di capretto

Sale

FASI DI PROCESSO

Immissione del latte in caldaia

Aggiustamento della temperatura a 28-30 °C

Aggiunta caglio

Coagulazione in 20-30 minuti

Rottura del coagulo a chicco di riso

Cottura della cagliata a 40°C in agitazione per 10 minuti

Agitazione della cagliata per 15 minuti

Sosta della cagliata fino a deposizione (10 minuti)

Compressione della cagliata a mano per 10 minuti sotto siero

Estrazione della cagliata

Trasferimento della cagliata negli stampi

Pressione della cagliata a mano

Sosta per 2-3 ore con ripetuti rivoltamenti

Liberazione della forma

Salatura a secco o in salamoia

Affumicatura su grate all'interno del camino

Stagionatura su assi di legno per 30-180 giorni

AUTORE

07/02/2006 - Boni Paolo

PRODUCT CHARACTERISTICS

Traditional cheese characterized by semi-cooked curd, made from once milked, raw, whole goat's milk, aged from 30 to 180 days, and manufactured in the Canonica Valley.

Cylindrical shape, flat surfaces, and 10 - 25 cm in diameter.

Convex rind, 3 - 5 cm in height.

The crust is furrowed, straw-yellow to dark hazelnut in color in the smoked cheese.

The curd is soft and elastic, white in color, with holes, irregularly sized and distributed.

Average weight is 200 - 500 grams

The shapes are non-uniformly sized.

INGREDIENTS

Once milked, whole, warm, Blond breed goat's milk, from the area of Adamello

Calf or kid rennet liquid

Salt

PROCESS PHASES

Transfer the milk to a vat

Regulate the temperature at 28 - 30°C

Add rennet

Allow to coagulate for 20 - 30 minutes

Break the curd into rice sized pieces

Cook the curd at 40°C for 10 minutes, agitating

Agitate the curd for 15 minutes

Allow the curd to rest until it falls to the bottom of the vat (10 minutes)

Manually press the curd in the whey for 10 minutes

Extract the curd

Transfer the curd to a mold

Press the curd by hand

Allow the curd to rest for 2 - 3 hours, turning repeatedly

Release the shape

Dry salt or salt by immersion in brine solution

Smoke above grates into the chimney

Age the shape on wooden boards for 30 - 180 days

AUTHOR

11/22/2006 - Sozzi Alessandro