

# Formagella

## ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio stagionato da 30-40 giorni a 12 mesi e oltre  
Forma cilindrica o a parallelepipedo con superficie a crosta liscia o leggermente rugosa di colore giallo, più o meno intenso.

La pasta è di colore bianco fino a paglierino di consistenza uniforme

Facce piane con intervallo di 15-30 cm

Scalzo diritto o leggermente convesso di 8-10 cm

Peso medio delle forme 1-4 Kg

Occhiatura leggera o assente

Le forme prodotte sono differenti fra loro per pezzatura



Istituto Sperimentale  
Zooprofilattico della  
Lombardia e dell'Emilia



## PRODUCT CHARACTERISTICS

Cheese aged from 30 – 40 days to 12 months and longer  
Cylindrical or parallel-piped shape, surfaces characterized by plain or slightly wrinkled crust, more or less deep yellow in color

The curd is white in color with a tendency of being straw colored; uniform in consistency

Flat surfaces and 15 – 30 cm in length

Straight or slightly convex rind and 8 – 10 cm

Average weight of the shape is 1 – 4 kg

Slightly eyed or sometimes without holes

The shapes are not uniform in size

## INGREDIENTI

Latte vaccino intero o parzialmente scremato

Caglio di vitello liquido

Innesti selezionati liofilizzati

Sale

## INGREDIENTS

Whole or partially skim cow's milk

Liquid calf rennet

Lyophilized starter

Salt



# Formagella



Istituto Sperimentale  
Zooprofilattico della  
Lombardia e dell'Emilia



## FASI DI PROCESSO

Affioramento in bacinella se si utilizza latte parzialmente scremato  
Separazione della panna per caduta  
Trasferimento in caldaia e riscaldamento  
Aggiunta innesti  
Sosta  
Aggiustamento della temperatura  
Aggiunta coagulante  
Coagulazione per 60 minuti  
Rottura della cagliata grossolana  
Rottura della cagliata fino a noce  
Cottura della cagliata a 45 °C in agitazione  
Sosta della cagliata: in caldaia per 20 minuti.  
Estrazione della cagliata con stampi o scarico diretto negli stampi posizionati su spersori  
Sosta su spersori a 20-25°C per 6-12 ore  
Rivoltamento delle forme più frequenti nelle prime ore  
Liberazione della forma  
Salatura a secco o in salamoia 3-6 ore, a seconda del peso  
Liberazione della forma  
Stagionatura in cantina o in cella frigorifera per 20-40 giorni  
Rivoltamento della forme senza pulizia ogni 2 giorni  
Toielettatura della crosta con raschiature o lavaggi all'occorrenza

## AUTORE

07/02/2006 - Bertolassi Renato

## PROCESS PHASES

Allow the cream of the whole milk to rise to the top of the vessel in case that skim milk is desired  
Separate the cream  
Transfer the milk to a heated vat  
Warm the milk  
Add starter  
Allow to rest  
Regulate the temperature  
Add rennet  
Allow to coagulate for 60 minutes  
Coarsely break the curd  
Break the curd into walnut sized pieces  
Cook the curd at 45 °C, agitating  
Allow the curd to rest inside the vat for 20 minutes  
Extract the curd with molds or transfer the curd into the molds placed on sloped tables  
Allow to rest on sloped tables at 20 – 25 °C for 6 – 12 hours  
Turn the shapes often during the first hours  
Release the shape  
Dry salt or salt in brine solution for 3 – 6 hours, depending on the weight  
Release the shape  
Age in cave or in refrigerated cellar for 20 – 40 days  
Turn the shapes without cleaning every 2 hours  
Brush or wash the crust when needed

## AUTHOR

05/18/2006 - Sozzi Alessandro

