

# Gorgonzola



Istituto Sperimentale  
Zooprofilattico della  
Lombardia e dell'Emilia



## ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio stagionato per 45-90 giorni  
Forma cilindrica di 6-12 Kg  
Superficie con crosta rugosa di colore bianco tendente al rossiccio  
Pasta di colore bianco con striatura verdi per erborinatura abbondante, consistenza non uniforme, assenza di occhiature  
Facce piane di 25-30 cm di diametro  
Scalzo diritto di 16-20 cm di altezza

## INGREDIENTI

Latte vaccino intero refrigerato di due o più mungiture  
Caglio di vitello liquido  
Starter liquido (*Streptococcus cremoris*, *Streptococcus lactis*, *Penicillium roqueforti*)  
Sale



## PRODUCT CHARACTERISTICS

Aged cheese for 45 to 90 days  
Cylindric shape, 6 - 12 Kilograms in weight  
Wrinkled crust surface, ranging from white to red in color  
The curd is white in color with green veins due to mold growth, non uniform in consistency, without holes  
Top and bottom surfaces are plain and 25 - 30 cm in diameter  
Straight rind and 16 - 20 cm in height

## INGREDIENTS

Two or more milked cooled whole cow's milk  
Liquid calf rennet  
Liquid starter (*Streptococcus cremoris*, *Streptococcus lactis*, *Penicillium roqueforti*)  
Salt

# Gorgonzola



Istituto Sperimentale  
Zooprofilattico della  
Lombardia e dell'Emilia



## PROCESS PHASES

## FASI DI PROCESSO

Pastorizzazione del latte  
Raffreddamento a 32 °C  
Immissione in caldaia  
Aggiunta innesto  
Aggiunta coagulante  
Coagulazione in 25 minuti  
Rottura della cagliata a grossa noce  
Estrazione della cagliata  
Sosta della cagliata su spersori a 18-20 °C per 40-60 minuti  
Trasferimento della cagliata tramite bacini in stampi rivestiti di teli  
Rivoltamento della forma ogni 30 minuti  
Sosta della forma su spersori per 50-70 minuti  
Eliminazione dei teli  
Rivoltamento della forma entro lo stampo ogni 2 ore per 24 ore  
Liberazione della forma dallo stampo  
Sosta a 6-8 °C per 24 ore  
Sosta a 18-24 °C per 24-48 ore  
Salatura a secco  
Stagionatura in magazzino a 8-10 °C per 15-20 giorni  
Foratura delle forme  
Stagionatura in magazzino a 8-10 °C per 7 giorni  
Foratura delle forme  
Rivoltamento della forme ogni 10 giorni con pulizia mediante spazzola e soluzione di acqua e sale  
Apposizione sullo scalzo di listelle in legno a palizzata di contenimento  
Stagionatura in magazzino a 8-10 °C, ur 90-95%, per 50-90 giorni  
Eliminazione delle listelle di contenimento  
Taglio della forma parallelo ai piatti in due metà  
Avvolgimento della crosta su scalzo e piatto con stagnola

Pasteurize the milk  
Cool to 32°C  
Transfer the milk to a heated vat  
Add starter  
Add rennet  
Coagulate for 25 minutes  
Break the curd into a large walnut sized pieces  
Extract the curd  
Allow the curd to rest on sloping tables at 18 - 20 °C for 40 - 60 minutes  
Transfer the curd with basins into stamp molds covered with cheese cloth  
Turning the shape every 30 minutes  
Allow the shape to rest on sloping tables for 50 - 70 minutes  
Remove the cheese cloth  
Turn the shape inside the mold every 2 hours for 24 hours  
Remove the mold from the shape  
Allow the shape to rest at 6 - 8°C for 24 hours  
Allow the shape to rest at 18 - 24°C for 24 - 48 hours  
Add salt  
Maturate in storehouse at 8 - 10 °C for 15 - 20 days  
Puncture the shape  
Maturate in storehouse at 8 - 10 °C for 7 days  
Puncture the shape  
Turn the shape every 10 days and brush the surfaces with salt and water solution  
Place the shape into a mold made of wooden bands which are placed around the rind.  
Maturate in storehouse at 8 - 10 °C, 90 - 95% relative umidity, for 50 - 90 days  
Eliminate the containment bands  
Cut of the shape longitudinally in 2 halves, between the surfaces (top and bottom)  
Wrap the bottom and the rind crust with aluminium foil

## AUTORE

03/12/2004 - Bertolassi Renato



## AUTHOR

04/29/2005 - Sozzi Alessandro