

Nostrano Valtrompia

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio semigrasso a pasta extradura prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato.

Stagionatura anche fino a due anni e oltre.

Forma cilindrica con facce piane del diametro di 30-45 cm.

Scalzo diritto di 8-12 cm di altezza.

Crosta liscia di colore variabile dal giallo bruno al rossastro.

Pasta dura, di colore giallo paglierino tendente al verde. non particolarmente granulosa con occhiatura medio piccola uniformemente distribuita.

Peso da 8 a 20 kg.

Forme prodotte non uniformi per pezzatura.

INGREDIENTI

Latte bovino di una mungitura parzialmente scremata + una mungitura intero

Caglio di vitello liquido o in polvere

Zafferano

Sale

FASI DI PROCESSO

Sosta per 12 ore del latte della mungitura serale

Asportazione della panna affiorata

Aggiunta in caldaia del latte affiorato della sera con quello intero della mattina

Riscaldamento del latte a 35-38 °C

Aggiunta dello zafferano

Aggiunta caglio

Coagulazione in 20-30 minuti

Rottura della cagliata fino a chicco di riso

Cottura della cagliata a 48-50 °C per 20 minuti in continua agitazione

Sosta della cagliata per 10 minuti

Estrazione della cagliata con "mastela" e trasferimento in fascera

Pressatura manuale per 5 minuti

Maturazione per 8-10 giorni

Liberazione della forma

Salatura a secco

Maturazione su assi di legno nei tipici locali (Hilter) per due anni e oltre con rivoltamento delle forme 2-3 volte la settimana diradata a 1 volta ogni 15 giorni con periodico trattamento della crosta con olio di lino

AUTORE

08/03/2006 - Boni Paolo



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia

