

Quartirolo Lombardo DOP

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio stagionato da 30 giorni a 2 mesi di forma parallelepipedica a base quadrata.

Crosta sottile, morbida, leggermente rugosa, di colore bianco-rosato nel prodotto giovane e di colore grigio-verde rossastro nel prodotto più stagionato

Piatto piano di 18-22 cm di lato

Scalzo piano di 4-8 cm di altezza

Peso medio da 1,5 ai 3 Kg

Pasta bianca, uniforme nell'aspetto e nel colore con occhiatura diffusa, non uniforme, di piccolo diametro

INGREDIENTI

Latte bovino intero (50%) e parzialmente scremato (50%) di due mungiture

Caglio di vitello liquido

Lattoinnesto

Sale



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PRODUCT CHARACTERISTICS

Cheese aged for 30 days to 2 months, parallel-piped shaped with square base

Thin and soft crust, slightly wrinkled, white-pink in color for the less ripened cheese or green- gray-red for the more aged one.

Flat surface, 18 - 22 cm in length

Plain rind, 4 - 8 cm in height

Average weight: 1.5 to 3 kilograms

The curd is white in color, uniform in consistency with small diameter holes non-uniformly distributed.

Quartirolo Lombardo is a DOP *protected appellation*: for that reason this cheese must be produced and seasoned in the region of Lombardy only, in the Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milan, Pavia and Varese provinces.

The milk used for it must come exclusively from this production area. The etymology of the name reflects the traditional use of a particular type of seasonal fodder (autumnal) found in the flat areas of the region of Lombardy . Although dairy farming has evolved over the years, the techniques used to process the milk have remained the same, according to established local practices

INGREDIENTS

Twice milked cow's milk (50% whole milk and 50% partially skimmed milk)

Calf rennet liquid

Starter

Salt

Quartirolo Lombardo DOP

FASI DI PROCESSO

Affioramento del latte di una mungitura
Miscelazione del latte parzialmente scremato
e di quello intero
Riscaldamento del latte a 35-40 °C
Aggiunta lattoinnesto
Aggiunta caglio
Coagulazione in 25-30 minuti
Rottura della cagliata grossolana
Sosta della cagliata
Rottura della cagliata a nocciola
Estrazione della cagliata con teli
Sosta della cagliata in sospensione all'interno
di teli per 10-15 minuti
Messa in stampi
Stufatura a 26-28 °C per 24-36 ore con rivol-
tamenti
Liberazione dalle forme
Salatura in salamoia
Stagionatura in frigorifero a 2-8 °C per 30
giorni

AUTORE

07/12/2004 - Bertolassi Renato



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



PROCESS PHASES

Allow the cream from one milking of whole milk to rise to
the top of the vessel
Mix the partially skimmed milk with the whole milk
Warm the milk to 35 - 40°C
Add starter
Add rennet
Coagulate for 25 - 30 minutes
Coarsely break the curd
Allow the curd to rest
Break the curd into hazelnut sized pieces
Extract the curd with cheese cloth
Allow the curd to rest in the cheese cloth hung for 10 - 15
minutes
Transfer the curd to the mold
Stew at 26 - 28°C for 24 - 36 hours, turning
Extract the shape from the mold
Salt in brine solution
Age in refrigerator at 2 - 8°C for 30 days

AUTHOR

08/21/2005 - Sozzi Alessandro

