

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta semicotta prodotto in Val Sabbia (BS) con latte bovino parzialmente scremato, stagionato da 30 a 80 giorni.

Forma cilindrica con facce piane di 30-40 cm di diametro e scalzo diritto o leggermente convesso di 6-10 cm di altezza.

Crosta liscia di colore giallo paglierino.

Pasta di colore da bianco a paglierino, compatta, elastica con occhiature irregolari per grandezza e distribuzione.

Forme del peso di 6-9 kg.

INGREDIENTI

Latte bovino di due mungiture (intero + parzialmente scremato), refrigerato

Caglio di vitello liquido

Sale

FASI DI PROCESSO

Affioramento del latte per 14 ore

Asportazione della panna

Miscelazione del latte in caldaia

Riscaldamento della temperatura a 38 °C

Aggiunta caglio Coagulazione in 15 minuti

Rottura della cagliata ad arancia

Sosta della cagliata per 10 minuti

Rottura della cagliata a nocciola

Cottura della cagliata in agitazione a 42 °C per 10 minuti

Trasferimento della cagliata negli stampi

Sosta a T ambiente per 24 ore con rivoltamento della forma ogni 2 ore

Liberazione della forma

Salatura in salamoia per 2 giorni

Stagionatura a 7-9 °C per 30-90 giorni con rivoltamento e pulizia ogni 20 giorni.

AUTORE

08/02/2006 - Boni Paolo

Sabbio



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia

