

ASPETTO DEL PRODOTTO

Formaggio prodotto nelle valli Camonica e del Sebino Orientale, a pasta dura, stagionato per 6-12 mesi di forma cilindrica. Con crosta liscia, dura, pulita di colore: giallo.

Facce piane del diametro di 30-40 cm.

Scalzo diritto di 8-12 cm.

Pasta di colore giallo.

Consistenza uniforme.

Occhiatura media (2-3 mm) non uniforme.

Peso medio della forma 6-15 Kg.

Le forme prodotte sono differenti fra loro per pezzatura.

INGREDIENTI

Latte vaccino parzialmente scremato, caldo, di 2 mungiture

Innesti: starter liofilizzati (fermenti lattici mesofili e termofili)

Caglio di vitello in polvere

Sale

SILTER



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia



FASI DI PROCESSO

Affioramento del latte in bacinella :1 pasto per 24 ore, 1 pasto per 12 ore

Trasferimento del latte in caldaia di rame con secchi

Aggiunta innesto

Riscaldamento a 35-36 °C con fuoco a legna

Aggiunta coagulante

Coagulazione in 40-45 minuti

Rottura della cagliata a strisce con spannarola

Sosta della cagliata in caldaia per 10-15 min

Rottura della cagliata fino a riso mediante spino

Cottura della cagliata, in agitazione, a 46-48 °C per 10-15 min

Sosta della cagliata in caldaia per 15-20 min

Agitazione della cagliata

Sosta della cagliata in caldaia a 45-46 °C per 1 ora

Estrazione della cagliata a mano con bacinella di legno

Taglio della cagliata fuori siero in 2 parti uguali, su spersore in acciaio

Immissione in fascera e sosta su spersore in legno

Rivoltamento della forma più frequente nelle prime ore e successivamente ogni 4-5 ore nell'arco di 1-2 giorni

Salatura a secco dopo i primi 2 gg sulle 2 facce con rivoltamento ogni 24 ore

Liberazione dopo 4 giorni

Lavaggio e spazzolatura della forma a mano siero caldo

Stagionatura in cantina su assi di pino grezze a 10-12 °C per 6-12 mesi

Rivoltamento della forme con pulizia ogni giorno nel primo periodo

Successivamente, spazzolatura manuale ogni 20-30 giorni

AUTORE

08/02/2006 - Bertolassi Renato

SILTER



Istituto Sperimentale
Zooprofilattico della
Lombardia e dell'Emilia

