



# Caglio Meridionale di Ruggiero Tatò & C. Snc



## SCHEDA TECNICA CAGLIO DI AGNELLO SOLUBILE

### APPLICAZIONE

Il caglio in pasta solubile di agnello viene usato per la produzione di formaggi derivanti dal latte di pecora:

- Pecorino Romano
- Fiore Sardo
- Pecorino Siciliano
- Formaggi saporiti (caciotte di pecora o miste, feta, caciocavallo ecc.)

### DESCRIZIONE

ARTICOLO	Caglio in pasta naturale di agnello tipo "solubile"
ASPETTO	Pasta cremosa di colore paglierino
FORZA O TITOLO	1:10.000 metodo di analisi FIL IDF 157:1992
CHIMOSINA	75%
PEPSINA	25%
SALE	25 ≤ %
COMPOSIZIONE	Estratto enzimatico di soli abomasi di agnello con aggiunta di cloruro di sodio
QUALITA'	Garantita per 8 mesi dopo l'arrivo della merce a destino solo se sigillato e conservato nell'imballaggio originale a temperatura +4°C
ORIGINE	Caglio estratto unicamente da abomasi di agnello
GARANZIE	Caglio esente da coagulanti microbici, pepsina suina, chimosina da fermentazione, con sola aggiunta di sodio benzoato (E 211) max 1% come dettato da D.M. 27/02/96 n°209

### Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g.
Alofili	< 10/g. ufc/g.
Lieviti e muffe	< 10/g. ufc/g.
Sporigeni anaerobi	< 100/g. ufc/g.
Listeria e salmonella	Assenti in 25/g.

### MODO D'USO Caglio "tipo solubile"

La quantità di caglio in pasta da usare dipende essenzialmente dal tipo di coagulazione che si vuole eseguire dal tipo di latte, dalla qualità del formaggio che si vuole ottenere e dal piccante più o meno accentuato.

- 1) Circa 10 minuti prima di coagulare, stemperare la quantità di caglio necessaria, in media (35-40 g.) 100 lt. di latte, in circa 10 volte il suo volume di acqua tiepida (al max +30°C.)
- 2) Lasciare riposare per qualche secondo, quindi agitare fortemente per sospendere le particelle insolute.
- 3) Versare il liquido ottenuto in caldaia

Caglio Meridionale di Ruggiero Tatò & C. Snc  
Viale G. Marconi, 52 - 70051 Barletta (BA)  
Tel.: 0883.521389 Fax: 0883.313203 C.P. 83  
P. IVA: 01215770726  
E-mail: info@cagliomeridionale.it