



*Caglio Meridionale di
Ruggiero Tatò & C. Snc*



CABRITILLA SOLUBLE

El cuajo en pasta natural de cabritilla soluble, se utiliza exclusivamente en la fabricación de:

- Provolone
- Rigatino
- Canestrato
- Crotonese
- Cheddar
- Otros tipos de quesos de sabor picante, elaborados a partir de la leche de vaca.

Ficha técnica

ARTÍCULO	Cuajo en pasta natural de cabritilla
ASPECTO	Pasta cremosa de color pajizo
TÍTULO	1:10.000 método de análisis FIL IDF 157:1992
QUIMOSINA	80%
PEPSINA	20%
SAL	≤25%
COMPOSICIÓN	Extracto enzimático de abomaso de cabritilla con cloruro sódico añadido
CALIDAD	Garantizada hasta ocho meses después de que la mercancía llegue a su destino si se conserva a una temperatura máxima de +4°C.
ORIGEN	Cuajo extraído únicamente de abomaso de cabritilla
GARANTÍAS	Cuajo sin coagulantes microbianos, pepsina porcina, quimosina de fermentación, al que se añade únicamente un máximo de un 1% de sodio benzoato, según dicta el Decreto Ministerial 27/02/96 nº209

Características microbiológicas

Carga bacteriana total	< 100.000	ufc/g.
Halófilos	< 10/g.	ufc/g.
Levaduras y mohos	< 10/g.	ufc/g.
Esporos anaerobios	< 100/g.	ufc/g.
Listeria y salmonela	Ausentes en	25/g.

MODO DE EMPLEO

La cantidad de cuajo en pasta que se vaya a utilizar depende fundamentalmente del tipo de coagulación que se desee obtener, del tipo de leche, de la calidad del queso que se desee fabricar y de lo picante que se desee su sabor.

- 1) Unos 10 minutos antes de la coagulación, disuelva la cantidad de pasta necesaria, por término medio (35-40 g.) y 100 l. de leche, en unas 10 veces su volumen de agua templada (con una temperatura máxima de +30°C.)
- 2) Déjelo reposar durante unos segundos y agítelo con fuerza a continuación para diluir las partículas que no se hayan disuelto aún.
- 3) Verter el líquido obtenido en una caldera

Caglio Meridionale di Ruggiero Tatò & C. Snc
Viale G. Marconi, 52 - 70051 Barletta (BA)
Tel.: +39.0883.521389 Fax: +39.0883.313203 C.P. 83
P. IVA: 01215770726
E-mail: info@cagliomeridionale.it