



*Caglio Meridionale di
Ruggiero Tatò & C. Snc*



SCHEDA TECNICA CAGLIO DI CAPRETTO SOLUBILE

APPLICAZIONE

Il caglio in pasta naturale di capretto solubile, viene usato esclusivamente per la produzione di:

- Provolone
- Rigatino
- Canestrato
- Crotonese
- Cheddar
- Altri tipi di formaggio dal gusto piccante, derivanti dal latte di mucca.

Scheda tecnica

ARTICOLO	Caglio in pasta di capretto tipo "solubile"
ASPETTO	Pasta semiliquida di colore paglierino
FORZA O TITOLO	1:10.000 metodo di analisi FIL IDF 157:1992
CHIMOSINA	80%
PEPSINA	20%
SALE	≤25%
COMPOSIZIONE	Estratto enzimatico di soli abomas di capretto lattanti con aggiunta di cloruro di sodio
QUALITA'	Garantita per 8 mesi dopo l'arrivo della merce a destino solo se sigillato e conservato nell'imballo originale a temperatura +4°C
ORIGINE	Caglio estratto unicamente da abomas di capretto lattanti
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