



*Caglio Meridionale di
Ruggiero Tatò & C. Snc*



SCHEDA TECNICA CAGLIO IN PASTA DI CAPRETTO

APPLICAZIONE

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

- Provolone
- Canestrato
- Crotonese
- Cheddar
- Altri tipi di formaggio dal gusto piccante.

DESCRIZIONE

ARTICOLO	Caglio in pasta naturale di capretto
ASPETTO	Pasta cremosa di colore paglierino
FORZA O TITOLO	1:13.000 metodo di analisi FIL IDF 157:1992
CHIMOSINA	80%
PEPSINA	20%
SALE	≤ 25%
COMPOSIZIONE	Estratto enzimatico di soli abomasi di capretto con aggiunta di cloruro di sodio
QUALITA'	Garantita per 2 anni dopo l'arrivo della merce a destino solo se sigillato e conservato nell'imballo originale a temperatura max+4°
ORIGINE	Caglio estratto unicamente da abomasi di capretto
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.
Alofilii	< 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

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) Passare su una tela rada, quindi premere accuratamente la pasta rimasta sulla tela per fare fuoriuscire la maggiore quantità possibile di liquido.
- 4) 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