



*Caglio Meridionale di
Ruggiero Tatò & C. Snc*



CHEVREAU SOLUBLE

La présure de chevreau soluble naturelle en pâte, s'utilise exclusivement dans la production de :

- Provolone
- Rigatino
- Canestrato
- Crotonese
- Cheddar
- Autres types de fromages de vache au goût piquant.

Fiche technique

ARTICLE	Présure de chevreau en pâte
ASPET	Pâte semi liquide de couleur jaune paille foncé
FORCE OU TITRE	1 : 10.000 méthode d'analyse FIL IDF 157 :1992
CHYMOSINE	80%
PEPSINE	20%
SEL	≤25%
COMPOSITION	Extrait enzymatique de la caillette de chevreau avec ajout de chlorure de sodium
QUALITE	Garantie huit mois après la livraison de la marchandise à destination conservée à une température de + 4° C max.
ORIGINE	Présure extrait uniquement de la caillette de chevreau
GARANTIES	Présure sans coagulants microbiens, pepsine de porc, chymosine de fermentation, avec ajout seulement de benzoate de sodium (E 211) max. 1% aux termes du D.M. 27/02/96 n°209

Caractéristiques microbiologiques

Charge bactérienne totale	< 100.000	ufc/g.
Halophytes	< 10/g.	ufc/g.
Levures et moisissures	< 10/g.	ufc/g.
Bactéries sporulantes et anaérobies	< 100/g.	ufc/g.
Listéria et salmonelle	Absents dans	25/g.

MODE D'EMPLOI

La quantité de présure en pâte à utiliser dépend essentiellement du type de coagulation que l'on veut avoir, du type de lait, de la qualité du fromage que l'on veut obtenir et du goût piquant plus ou moins prononcé.

- 1) 10 minutes environ avant de coaguler, diluer la quantité de pâte nécessaire, en moyenne (35-40 g.) 100 l. de lait, environ 10 fois son volume d'eau tiède (+30°C max.)
- 2) Laisser reposer quelques secondes et ensuite agiter fortement pour suspendre les particules non dissoutes.
- 3) Verser le liquide obtenu dans une cuve de fromagerie

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