



*Caglio Meridionale di  
Ruggiero Tatò & C. Snc*



#### SCHEDA TECNICA CAGLIO DI VITELLO SOLUBILE

##### APPLICAZIONE

Il caglio in pasta di vitello solubile, viene usato per la produzione di:

- Caciotte
- Caciocavallo
- Altri tipi di formaggi dal gusto dolce o leggermente piccante.

Per la sua origine, rispetta la natura e l'aroma particolare del latte di mucca.

##### DESCRIZIONE

ARTICOLO	Caglio in pasta naturale di vitello tipo "solubile"
ASPETTO	Pasta cremosa 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 abomasasi di vitello 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 abomasasi di vitello
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