



Giuncata Pugliese De' Magi

Cod.: 15010

Il nome deriva dai "giunchi" che anticamente venivano usati per preparare questo tipo di formaggio.

In particolare i giunchi venivano intrecciati in modo da formare un "recipiente" dove veniva versata e strizzata la cagliata conferendole la forma fusiforme che caratterizza questo formaggio.

Il latte vaccino, una volta munto viene consegnato al caseificio, analizzato e poi subisce il processo di pastorizzazione (portare il latte a 71,3°C per 15 secondi) poi subito abbattuto e raffreddato.

Passa poi nelle caldaie, dove raggiunta la temperatura di 32-38 °C, viene aggiunto caglio liquido di vitello e circa in 25-30 minuti avviene la coagulazione.

Il casaro decide quando è il momento di rompere la cagliata, la rottura avviene delicatamente con uno strumento denominato "spino fino a raggiungere le dimensioni di una noce/nocciola. Viene messa manualmente la cagliata nelle fuscelle per determinare il peso e poi avvolta con i giunchi e strizzata ai lati per farne fuoriuscire il siero in eccesso.

Il passaggio successivo è la messa in salamoia (soluzione di acqua e sale) per conferire la giusta e delicata sapidità.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE, sale, caglio.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Selezione
Freschi di latte

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Vaschetta termosaldata con acqua di conservazione

Tipo di Latte

Latte di vacca

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
1500 grammi

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
1 vaschetta

Reperibilità

Da ordinare

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4°C

Caglio

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +4°C

Edibilità della crosta

Senza Crosta

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
9 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 vaschetta

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	754 kJ / 180 kcal
Grassi / Fat / Gras: di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	13,4g 9,5g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	2,3g 1,3g
Proteine / Proteine / Protéines:	12,8g
Sale / Salt / Sel:	0,15g