



Cod.: 15039

Provola affumicata a mandarino

E' un formaggio crudo a pasta filata prodotto con latte intero pastorizzato.

Dopo la pastorizzazione del latte, si procede all'inoculo di fermenti e all'aggiunta del caglio. La coagulazione richiede un tempo di 20-40 minuti a una temperatura di 30°-35°C. La cagliata ottenuta viene rotta fino a ridurla in granuli della dimensione di una nocciola e viene lasciata depositare sul fondo della caldaia.

Dopo alcune ore di maturazione la pasta, tagliata in liste di circa un cm di spessore, viene immersa in acqua a 75°-85°C e filata. A filatura terminata si procede alla formatura, modellando la pasta in modo da conferire la forma desiderata.

Dopo un raffreddamento in acqua corrente, la scamorza viene posta in salamoia per circa mezz'ora. Nel caso si desideri realizzare quella affumicata viene passata nell'affumicatore a freddo.

Categoria

Formaggi
Selezione
Maturi

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Scatola di polistirolo

Tipo di Latte

Latte di vacca

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Da 2 a 5 kg

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
2 pezzi

Reperibilità

Da prenotare

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

Crosta edibile

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

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 collo (2 pezzi)