



latticini per tradizione

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

E-mail: info@caseificiogiurdanella.it | P.IVA 01551790882

CACIOTTA

Normativa di Riferimento: Reg CE 853/04

Tipologia: Formaggio a Pasta Filata

Ingredienti: Latte Vaccino, caglio, sale

Forma e Caratteristiche del Prodotto: Forma a Cilindro. La crosta è sottile e di colore bianco tendente colore giallo ambrato. La pasta è di colore giallo paglierino e di consistenza compatta. L'odore gradevole e il sapore dolce e delicato.

Pezzatura: 500gr / 1 kg/ 3 kg

Allergeni: Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

Modalità di Conservazione: In frigo a +4°/+6° C

Scadenza: 45 giorni dalla data di confezionamento

Confezionamento: Nessun Confezionamento o sottovuoto

Ciclo Produttivo: La Caciotta del Caseificio "Giurdanella" si produce con latte intero di vacche di razze varie. Il latte di una o due mungiture viene fatto coagulare in una "tina", assieme al caglio in pasta di agnello o capretto, a una temperatura di circa 37°. Dopo circa 40 minuti si procede alla rottura della cagliata e alla prima cottura con l'aggiunta di acqua calda alla temperatura di 80°, fino a ridurre il tutto in pezzi molto piccoli. La cagliata separata dal siero viene pressata e viene sistemata in un apposito piano, per venti ore. Raggiunta la giusta acidità, la pasta viene tagliata e posta in acqua calda dove viene fatta filare, modellata e posta in salamoia per qualche ora. In seguito, in base alle esigenze del cliente, viene venduta senza nessun confezionamento oppure viene messa in sacchetti sterili e confezionata sottovuoto con le opportune specifiche di confezionamento.