



Scheda Tecnica CAGLIO in PASTA

DESCRIZIONE

Caglio naturale depurato ottenuto da abomasi di capretti o agnelli lattanti.

STATO FISICO	pasta
COLORE	bianco / beige
ODORE	tipico

PROPRIETÀ

- Caglio Graco in PASTA contiene, oltre agli enzimi coagulanti, enzimi lipolitici che agiscono sui grassi del latte.
- Liberando acidi grassi a corta catena uguali enzimi impartiscono ai diversi formaggi un gusto caratteristico e tipico.
- La preparazione di esclusive miscele di stomaci altamente selezionati consente di ottenere prodotti dall'attività coagulante stabile e con differenti contenuti lipasici.
- La corretta aggiunta di sale alimentare ed una opportuna stagionatura permettono di ottenere un prodotto a **bassa carica batterica**.

CAMPI di APPLICAZIONE

- Il Caglio Graco in PASTA è ideale per la produzione di formaggi tipici e a Denominazione d'Origine.
- Il Caglio Graco in PASTA di **Capretto** è consigliato per la produzione di formaggi a pasta filata e cotta, a mediae lunga maturazione, di aroma stuzzichevole e gusto saporito, quali : **Provolone, Caciocavallo, Caciotte, Canestrati ...**
- Il Caglio Graco in PASTA di **Agnello** è indicato per la produzione di formaggi pecorini e dove si vuole conferire tipicità al gusto, quali **Pecorino Siciliano, Canestrati** e tutti i formaggi tipici prodotti nelle aree del centro e sud Italia
- Il Caglio Graco in PASTA di **Agnello Sardo** è un prodotto tipico ottenuto da materie prime raccolte in Sardegna; esso viene utilizzato nella lavorazione del **Fiore Sardo** ed è specificato dal **Consorzio per la tutela della produzione del Pecorino Romano** con unico tipo di caglio idoneo per la produzione del **Pecorino Romano**

MODALITÀ di IMPIEGO

- La quantità di Caglio Graco in PASTA da usare dipende, oltre che dal tipo di latte, dal gusto che si vuole ottenere, dalla qualità del latte, dall'acidità, dalla temperatura, dal titolo del Caglio e dalle tecnologie di caseificazione.
- Mediamente si impiegano da 30 a 60 grammi per 100 litri di latte sano
- Il caglio viene stemperato in acqua e lasciato a riposo per qualche minuto; viene quindi mescolato vigorosamente per ottenere una migliore dispersione.
- Il liquido ottenuto viene poi versato nel latte attraverso un colino.

CONSERVABILITÀ

Si è riscontrata stabilità e costanza oltre i 18 mesi se il prodotto viene conservato a una temperatura compresa tra i 3° e i 10° C

LINEA CAGLIO GRACO in PASTA

Tipi :

- **Caglio Graco Pasta Capretto depurato dolce**
- **Caglio Graco Pasta Capretto depurato piccante**
- **Caglio Graco Pasta Capretto depurato extra piccante**
- **Caglio Graco Pasta Agnello depurato**
- **Caglio Graco Pasta Agnello Sardo** (materie prime provenienti unicamente dalle aree di produzione del Pecorino Romano)

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Dopo una opportuna stagionatura si raggiungono valori batteriologici inferiori a :

Conta batterica totale	inferiore a 50.000 / gr
Alofili	inferiori a 10.000 / gr
Coliformi	assenti in 10 / gr
Lieviti e Muffe	inferiori a 10 / gr
Listeria e Salmonella	assenti in 25 / gr
Sporigeni anaerobi	inferiori a 50 / gr
Solfitoriduttori	assenti in 1 / gr
Citrato fermentanti	inferiori a 10 / gr