

# BERTOLINO S.N.C.

di Alessandro, Stefano e Andrea Bertolino

Sede legale e magazzino: 28844 Villadossola (VB) – Via della Tecnica, 4

Tel. 0324/243102 - 0324/547586 Fax 0324/227298

## SCHEDA TECNICA: ERBORINATO DI CAPRA COD.020/1



### **Produzione**

Ingredienti: **latte** di capra, sale e caglio.

**Lavorazione** : Il Verdalpe viene prodotto con **latte** di capra intero proveniente dagli allevamenti dei soci della cooperativa “Latteria Sociale Antigoriana”.

Il latte dopo essere stato pastorizzato viene coagulato in caldaiette da 6 q.li in seguito all’aggiunta di caglio di vitello, fermenti selezionati e le spore di penicillo alla temperatura di circa 32°C.

La cagliata ottenuta viene tagliata, cavata prima su spersori e poi formata manualmente in stampi.

Le forme così ottenute vengono successivamente salate a secco in superficie. La stagionatura avviene su tavole di abete in celle alla temperatura di 4°-5°C e umidità del 90-95% durante la fase di stagionatura

Le forme vengono forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell’erborinatura e rivoltate periodicamente. La stagionatura ottimale per il consumo è di 55-65 giorni.

**Condizioni di conser vazione** : La temperatura di conservazione e trasporto deve essere di +4°C.

**Termine di conser vazione** : deve essere consumato al massimo non oltre 60 giorni dalla data di confezionamento.

Al dettaglio: per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto è consigliabile consumarlo entro una decina di giorni dall’acquisto.

### **Caratteristiche fisiche ed organolettiche**

**FORMA:** cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane.

**DIMENSIONI:** altezza 15-25 cm diametro 30-32 cm.

**PESO:** forma intera 11-13 Kg. circa.

**CROSTA:** struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature.

**CONSISTENZA:** resistente, elastica.

**SPESSORE:** 2-5 mm.

**PASTA:** formaggio a pasta cruda di colore bianco, moderatamente erborinato di consistenza morbida– cremosa; occhiatura assente.

**SAPORE:** delicato, lievemente piccante.

**32 gr**

**Ceneri 3,05 gr**

### **Allergeni**

Latte e derivati presenti ma in modo meno allergeno rispetto al latte vaccino.

Assenti altre tipologie di sostanze allergene.

### **CROSTA NON EDIBILE**

<b>Caratteristiche chimiche per 100 gr</b>	
Tenore minimo estratto secco	45 %
Tenore massimo in acqua	55 %
Tenore minimo grasso sul secco	48 %

  

<b>Caratteristiche nutrizionali per 100 gr</b>	
Valore energetico	1.500 KJ - 362 Kcal
Proteine	21,10 gr
Grassi totali	30,81 gr
di cui Grassi saturi	18,44 gr
Zuccheri	< 0,1 gr
Carboidrati	< 1,0 gr
Fibra alimentare	< 0,5 gr
Sale	1,62 %

  

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 gr
Enterotossine Stafilococciche	Assente in 25 gr

**DATA ULTIMA REVISIONE:** NOVEMBRE 2016