

BERTOLINO S.N.C.

di Alessandro, Stefano e Andrea Bertolino

COMMERCIO FORMAGGI – BURRO E SALUMI STAGIONATURA FORMAGGI TIPICI

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

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

e-mail: info@bertolinosnc.it

C.F. e P.I. 00208990036 – Reg.Impr. C.C.I.A.A. V.C.O. n°00208990036

SCHEMA TECNICA: FORMAGGIO NOSTRANO VALSESIA PURA CAPRA COD. 080/34

Formaggio a base di latte di capra intero

Ingredienti: **LATTE di capra**, sale, caglio, fermenti lattici.

Tecnologia di produzione: il latte caprino intero raccolto nelle stalle dei nostri conferenti, viene pastorizzato a 72 °C per 1 minuto (oppure termizzato a 55 °C) raffreddato a 39°C innestato con fermenti lattici naturali e dopo una sosta di maturazione di 60 minuti viene aggiunto il caglio di origine naturale. Dopo circa 30-35 minuti quando si è creata la cagliata il casaro effettua una serie di tagli della stessa per ottenere un granulo caseoso grande come un chicco di mais. Dopo di che la cagliata viene cotta fino a 40 °C viene estratta negli stampi, il giorno dopo verrà salata ed infine stagionerà a temperatura controllata in cella su assi di abete bianco.

La stagionatura può variare da un minimo di 15 g ad un massimo di 6 mesi.

Pezatura e forma: la toma di capra ha forma cilindrica, presenta un diametro di circa 18 cm, uno scalzo di 6-8 cm ed un peso medio di 2kg.

Caratteristiche Organolettiche: il colore della pasta varia dal bianco all'avorio, in funzione dell'alimentazione del bestiame che nel periodo primaverile ed estivo è al pascolo; è friabile con occhiatura diffusa; la consistenza è elastica, la crosta presenta delle infiorescenze che vanno dal bianco al giallo bruno. Dal sapore caratteristico ma molto delicato, con sentori di erbe alpine. La toma di capra può essere consumata sia fresca che stagionata, da sola o con del l'ottimo miele valsesiano, salse di cipolla, mirtilli e frutti di bosco che ben si sposano al classico sapore di capra.

Caratteristiche microbiologiche: Secondo limite di legge REG CE 2073/2005

Caratteristiche Chimiche: Umidità: 47,2%
Sostanza secca: 52,8%
Grasso sul secco: 43,8%

Valori nutrizionali riferiti a 100 g di prodotto: Valore energetico: 364kcal/ 1523 kj
Grassi: 28, g di cui saturi: 19,8 g
Proteine: 21,8g
Carboidrati: <1 g di cui zuccheri: 0,83 g
Sale: 1,4 g

Modalità di Conservazione: l'ambiente ideale per la stagionatura e la conservazione della toma integra è una cantina umida con temperature fra 8-12 C; una volta aperta conservare in frigorifero a 4 C°

TMC: 60 g

Imballo: sfuso o in carta idonea al contatto con gli alimenti

Note: gli imballi usati sono conformi alla legislazione vigente

CROSTA NON EDIBILE

ALLERGENI: Contiene latte indicato negli ingredienti

DATA ULTIMA REVISIONE: NOVEMBRE 2016