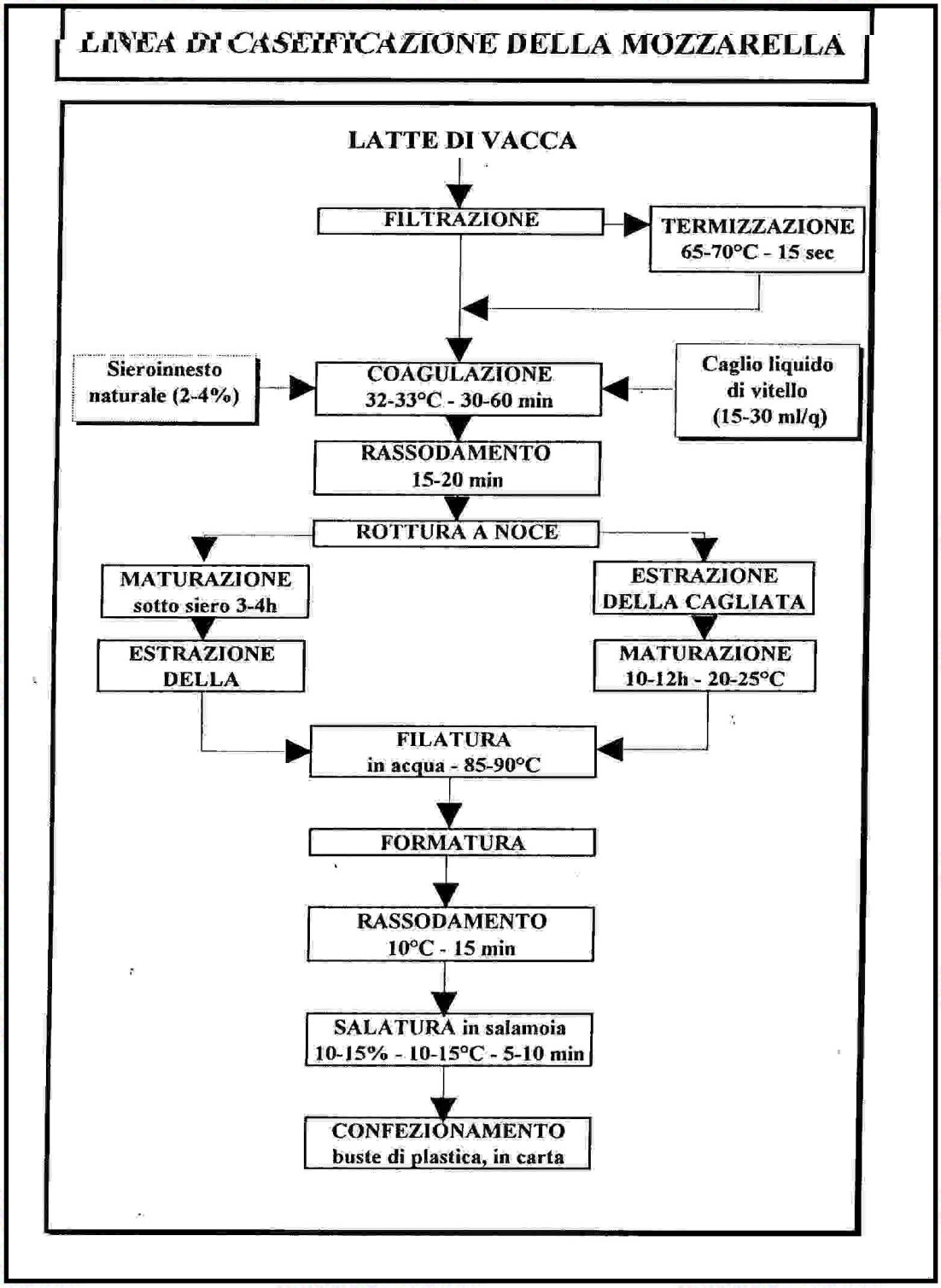
LINEA DI CASEIFICAZIONE DELLA MOZZARELLA
LATTE DI VACCA
FILTRAZIONE
TERMIZZAZIONE 65-70°C - 15 sec
Sieroinnesto naturale (2-4%)
COAGULAZIONE 32-33°C - 30-60 min
Caglio liquido di vitello (15-30 ml/q)
RASSODAMENTO 15-20 min
ROTTURA A NOCE
MATURAZIONE sotto siero 3-4h
ESTRAZIONE DELLA CAGLIATA
ESTRAZIONE DELLA
MATURAZIONE 10-12h - 20-25°C
FILATURA in acqua - 85-90°C
FORMATURA
RASSODAMENTO 10°C - 15 min
SALATURA in salamoia 10-15% - 10-15°C - 5-10 min
CONFEZIONAMENTO buste di plastica, in carta

Indietro