

Rarita'

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: FN5002.2



PIEMONTE

Formazza

Il Formazza è il formaggio tradizionale delle montagne Ossolane. Si caratterizza per la straordinaria qualità del latte con cui viene prodotto derivante da bovine di razza bruna. La pasta elastica e morbida si presenta di colore giallo paglierino con occhiatura caratteristica. Il sapore dolce e gradevole si intensifica ed accentua con il protrarsi della stagionatura. Al termine di quest'ultima, e solo dopo attento esame, le forme che superano i rigorosi controlli vengono contrassegnate con marchiatura a fuoco "Formazza".



INGREDIENTI:

Latte di vacca intero crudo, sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE: crosta compatta di colore da rosato a marrone chiaro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura.

MATERIA PRIMA: latte di vacca crudo intero conforme al REG. CE 853/2004

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 90 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

Energia 1665 KJ/398 Kcal

Grassi 32 g - di cui acidi grassi saturi: 23 g -

Carboidrati 1.82 g - di cui zuccheri: 0.89 g

Proteine 25 g

Sale 0.35 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
3.5 Kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	60 gg

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Specifiche tecniche



Dimensioni

DIAMETRO: 30 cm

SCALZO: 7 cm

Caratteristiche Chimiche

Grasso sul secco: 50,4 %

Sostanza secca: 63 %

Umidità: 37 %

Aw: > 0.92

pH: 5.2

Caratteristiche organolettiche

Pasta semicotta elastica, morbida, con occhiatura caratteristica; colore giallo paglierino più o meno intenso in base al periodo di produzione, dal sapore caratteristico, dolce e gradevole che si accentua e si intensifica con il protrarsi della stagionatura e maturazione.

Tecnologia di produzione

La lavorazione tradizionale non altera le caratteristiche del latte appena munto che passano inalterate nel formaggio.

Infatti il latte viene caseificato entro poche ore dalla mungitura alla temperatura di 33°C, utilizzando per la coagulazione caglio naturale di vitello. Si procede poi alla rottura della cagliata che viene spezzettata fino alle dimensioni di un chicco di mais; tenendola in movimento la cagliata viene riscaldata gradualmente fino a circa 43°C per favorire lo spurgo dei coaguli. A temperatura raggiunta si interrompe il riscaldamento e, sempre tendendo in movimento la massa si porta a termine lo spurgo. Terminata questa fase detta di spinatura si lascia a riposo la cagliata per una decina di minuti, trascorsi i quali si procede alla messa in forma della massa caseosa. Le forme vengono poi messe sotto pressa per ultimare lo spurgo del siero residuo; la spremitura dura circa 12 ore durante le quali le forme vengono rivoltate più volte. Prima dell'ultimo rivoltamento viene applicata la placchetta numerica che imprimerà sulla forma il numero di riconoscimento CEE e il giorno / mese/anno di produzione, che ne garantirà un'inequivocabile tracciabilità del prodotto. Segue quindi la salatura e il successivo trasferimento delle forme nella cantina di stagionatura, il periodo di maturazione è di minimo 3 mesi durante i quali la forma viene, a giorni alterni, rivoltata e spazzolata per agevolare lo sviluppo della tipica crosta. Le forme possono così stagionate lentamente su tavole di abete rosso, in ambiente naturale, ad una temperatura compresa tra 10°C e 12°C e un'umidità superiore all'85%, condizioni ottimali per una giusta maturazione.

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)