

Bufala

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FB0011



CAMPANIA

Mozzarella di Bufala D.O.P.

Formaggio da tavola a pasta filata ottenuta da latte intero di bufala proveniente esclusivamente dalla zona di origine. Prodotta secondo disciplinare che ne tutela la sua produzione.

INGREDIENTI:

Latte di bufala pastorizzato, sale e caglio

CROSTA EDIBILE: pellicola superficiale tipo buccia, che protegge la pasta sottostante e deve allontanarsi con un distacco netto.



TRECCIA

PRODOTTO FRESCO

FORMATO: 250 G

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1118 KJ/ 270 Kcal
Grassi	23 g - di cui acidi grassi saturi: 16 g -
Carboidrati	0.7 g - di cui zuccheri: 0.7 g -
Proteine	15 g
Sale	0.6 g

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
250 g	4	Su richiesta	Su richiesta	//	20 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

FORMA: treccia 250 g

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 60 %

Grasso sul secco: 30 %

Sostanza secca: 40%

Tecnologia di produzione

La coagulazione è preceduta dall'aggiunta nel latte, portato precedentemente ad una temperatura tra i 33 e i 39°C, di siero innesto naturale (detto cizza), proveniente dalla medesima del giorno precedente. Tale aggiunta serve a rendere il latte attivo e pronto per la immediata e successiva coagulazione che viene effettuata in caldaie o polivalenti in acciaio, mediante esclusivo utilizzo di caglio naturale di vitello. Dopo alcuni minuti che il latte è rappreso per l'intervento del caglio, si procede alla rottura degli stessi grumi caseosi con un attrezzo denominato "spino" che li riduce fino ad una grandezza di poco più di una noce. A partire da questo momento si verifica la separazione tra la fase solida e la fase liquida del latte (sineresi). La fase liquida, allontanata mediante prelievo, è detta "siero dolce" ed è la materia prima con cui si ricaverà la squisita Ricotta di Bufala Campana, mentre la fase solida è detta cagliata. Quest'ultima è lasciata acidificare sotto siero fino a quando sarà definita "matura" o "pronta" per la filatura del casaro, mediante il saggio di filatura che esegue personalmente. Questa prova empirica, ma assolutamente attendibile nelle mani esperte di un mastro casaro, consiste nell'aggiungere acqua bollente a circa mezzo chilogrammo di cagliata sminuzzata che, amalgamata fino a farla fondere, viene tesa con le mani ed un bastoncino di legno: se si allunga uniformemente senza spezzarsi, è giudicata "pronta" per la fase successiva di filatura. La cagliata al giusto grado di maturazione viene posta su tavoli spersoi dove avviene lo spurgo di tutto il siero residuo, successivamente viene tagliata a listarelle e riposta in particolari contenitori, ancora oggi prodotti in legno chiamati "mastelli", dove viene aggiunta acqua bollente. Il contatto tra acqua bollente e cagliata provoca la fusione della massa che viene di continuo sollevata e tirata fino ad ottenere un unico corpo omogeneo. Nella stragrande maggioranza dei caseifici una parte non trascurabile della fase di formatura è effettuata dal casaro e dai suoi collaboratori manualmente, la restante parte è effettuata con l'ausilio di macchine operatrici dette formatrici che producono pezzature a peso predeterminato. La Mozzarella di Bufala Campana così prodotta viene dapprima lasciata in vasche contenenti acqua fredda per garantire un primo importante rassodamento, che si completa in altre vasche contenenti anche per garantire un primo importante rassodamento, che si completa in altre vasche contenenti anche soluzioni saline che conferiscono al prodotto il giusto grado finale di sapidità. Oltre alla forma tondeggianti che parte dai 20 grammi (perlina, ciliegina, bocconcino), il disciplinare di produzione prevede diverse altre tipologie, quali, nodini e trecce fino a tre chilogrammi.

Caratteristiche organolettiche

La consistenza è leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la produzione, successivamente più fondente; le caratteristiche principale della mozzarella è la freschezza, i profumi sono intensi, leggermente aciduli e di panna; il suo sapore è inconfondibile; il colore è bianco porcellanato, la struttura della pasta è leggermente fibrosa e fondente.