

COD. ARTICOLO: FN5010



LOMBARDIA

Valligiano

Formaggio storico della Val Brembana prodotto con latte vaccino crudo. A pasta semicotta, elastica, dal sapore delicato, poco salato, con aroma caratteristico che si intensifica con il protrarsi della stagionatura.



INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

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

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

Energia 1561KJ/ 376 Kcal

Grassi 31 g – di cui acidi grassi saturi: 22 g-

Carboidrati 1.8 g – di cui zuccheri: 0.59 g -

Proteine 24 g

Sale 1.4 g

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-8°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
10 Kg	1	6	6	385X385XH110	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



Caratteristiche organolettiche

Tipico formaggio a pasta semicotta, a crosta sottile e compatta di colore giallo paglierino; il sapore è delicato, fragrante e poco salato, non piccante, con aroma caratteristico che si intensifica con il protrarsi della stagionatura.

Dimensioni

FORMA: Cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 35-40 cm

SCALZO: 8 cm

Tecnologia di produzione

Il latte, generalmente intero, viene coagulato alla temperatura di 35°-37°C mediante l'aggiunta di caglio liquido di vitello, in 30-35 minuti circa. Terminata la rottura, la cagliata viene scaldata alla temperatura di 45°-46°C; durante questa operazione la massa caseosa deve essere costantemente e delicatamente rimescolata mediante la tradizionale rotella oppure utilizzando agitatori elettrici. Ultimata la cottura e dopo un breve periodo di sosta durante il quale il coagulo si deposita sul fondo della caldaia, la cagliata viene estratta con apposite tele e quindi posta nelle fascere di legno o di resina sintetica. Seguono la pressatura e la salatura effettuata generalmente in salamoia, raramente a secco. La maturazione avviene in ambienti caratterizzati da una temperatura attorno ai 10°C circa e da un'umidità relativa del 90% circa. La stagionatura è di 60gg.

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 36%

Grasso sul secco: 46%

Sostanza secca: 64%

Caratteristiche Microbiologiche

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