



*latticini per tradizione*

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

E-mail: [info@caseificiogurdanella.it](mailto:info@caseificiogurdanella.it) | P.IVA 01551790882

## CACIOCAVALLO RAGUSANO FRESCO

**Normativa di Riferimento:** Reg CE 853/04

**Tipologia:** Formaggio a Pasta Filata

**Ingredienti:** Latte Vaccino, caglio, sale

**Forma e Caratteristiche del Prodotto:** Forma a parallelepipedo con angoli smussati. La crosta è liscia, sottile e compatta e di colore giallo paglierino che diventa più scura con l'avanzare della stagionatura. La pasta è di colore giallo paglierino e di consistenza compatta. L'odore gradevole e il sapore dolce e poco piccante nei primi mesi di stagionatura; tendente al piccante con l'avanzare della stagionatura.

**Pezzatura:** Intero: peso variabile tra i 10 e 12 kg. Porzionato: 500 gr circa o peso variabile

**Allergeni:** Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

**Modalità di Conservazione:** In frigo a +4°/+6° C

**Confezionamento:** Intero: Nessun Confezionamento. Porzionato: Sacchetti sterili in sottovuoto

**Ciclo Produttivo: Il Caciocavallo Ragusano Fresco** del Caseificio “Giurdanella” si produce con latte intero di vacche di razze varie. Il latte di una o due mungiture viene fatto coagulare in una “tina”, assieme al caglio in pasta di agnello o capretto, a una temperatura di circa 37°. Dopo circa 60-80 minuti si procede alla rottura della cagliata e alla prima cottura con l'aggiunta di acqua calda alla temperatura di 80°, fino a ridurre il tutto in pezzi molto piccoli. La cagliata separata dal siero viene pressata e viene sistemata in un apposito piano, per venti ore. Raggiunta la giusta acidità, la pasta viene tagliata e posta in acqua calda dove viene fatta filare e modellata. La sfera di pasta così ottenuta viene depositata nella “mastredda” di legno dove acquisirà la caratteristica forma a parallelepipedo. Il giorno dopo viene immerso per 24 h in salamoia satura e in seguito viene posto a stagionare. In base al periodo di Stagionatura si hanno le diverse tipologia di Formaggio: infatti il Caciocavallo Semistagionato ha un periodo di stagionatura entro i 4 mesi mentre per quello stagionato un periodo non inferiore ai 10 mesi.