



*latticini per tradizione*

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

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

### MOZZARELLA VACCINA FRESCA

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

**Tipologia:** Formaggio a Pasta Filata

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

**Forma e Caratteristiche del Prodotto:** Forma sferica, liscia e di colore bianco. La pasta è di colore bianco e di consistenza leggera. L'odore gradevole e il sapore dolce e delicato.

**Pezzatura:** 150 gr circa

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

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

**Confezionamento:** Confezionamento in vaschette con liquido di governo

**Scadenza:** 20 giorni

**Ciclo Produttivo:** La Mozzarella Fresca 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 e ai fermenti lattici specifici, a una temperatura di circa 37°. Dopo circa 40 minuti si procede alla rottura della cagliata. La cagliata separata dal siero viene pressata e viene sistemata in un apposito piano, per 5 ore circa. Raggiunta la giusta acidità, la pasta viene tagliata e posta in acqua calda dove viene fatta filare e aggiunto il sale, modellata e posta nel liquido di governo dove viene fatta compattare e rassodare. In seguito viene posta nelle apposite vaschette idonee alle Normative che regolamentano le M.O.C.A. (Materiali a Contatto con gli Alimenti) e aggiunto il liquido di governo e sigillate nell'apposita sigillatrice a caldo. Avvenuto la sigillatura viene posta l'apposita etichetta di confezionamento dove vengono impresse le specifiche del prodotto (denominazione, lotto di produzione, ingredienti, scadenza ecc).