



latticini per tradizione

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

E-mail: info@caseificiogurdanella.it | P.IVA 01551790882

MOZZARELLA PER PIZZA

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 a Cilindro. La crosta è liscia e di colore bianco tendente colore giallo paglierino. La pasta è di colore bianco e di consistenza leggera. L'odore gradevole e il sapore dolce e delicato.

Pezzatura: 2 Kg / 6 Kg Intero ; 0,5 kg / 3 kg sfilacciato; 3 kg cubettato

Allergeni: Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

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

Confezionamento: Sottovuoto o in vaschette specifiche

Scadenza: 45 giorni dalla data di confezionamento per il prodotto intero: 20 giorni dalla data di confezionamento per il prodotto sfilacciato/cubettato

Ciclo Produttivo: La Mozzarella per Pizza 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 messa in salamoia. Tolto dalla salamoia La Mozzarella per Pizza viene stoccato in cella per 2 giorni e successivamente viene avviato al confezionamento. In base alle esigenze del cliente, il prodotto viene venduto intero sottovuoto con le opportune specifiche di confezionamento, oppure sfilacciato o cubettato e posto in confezioni di peso variabile idonee alle Normative che regolamentano le M.O.C.A. (Materiali a Contatto con gli Alimenti)