



latticini per tradizione

Contrada Parabuto - 97100 Ragusa (RG)

Tel: 0932 231024 | Cell: 338 9242838

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

SFOGLIA DI MOZZARELLA

Normativa di Riferimento: Reg CE 853/04

Tipologia: Formaggio a Pasta Filata

Ingredienti: Latte Vaccino, caglio, sale, fermenti lattici

Forma e Caratteristiche del Prodotto: la pasta è di colore bianco e di consistenza leggera. L'odore gradevole e il sapore dolce e delicato.

Pezatura: 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 Sfoglia di Mozzarella 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, stirata e successivamente arrotolata e confezionata.