

La Trasformazione

All'interno della nostra Azienda sono presenti quattro differenti linee di produzione. Di conseguenza la lavorazione che porta alla trasformazione dal latte al prodotto finito, è caratterizzata da sensibili differenze nel suo procedimento.

la nostra produzione si divide in:

formaggi con latte di pecora pastorizzato;

formaggi con latte misto (mucca e pecora) pastorizzato;

formaggi con latte di pecora crudo ;

formaggi a latte vaccino a pasta filata.

Formaggi pastorizzati

Per la produzione di formaggi pastorizzati, il processo di lavorazione prevede la pastorizzazione del latte di pecora e misto (mucca e pecora), che dopo aver subito un riscaldamento a 72°C viene raffreddato a 36-38°C, affinché venga ridotta la presenza di microrganismi nel latte stesso.

la fase successivo è quella della "cagliata": vengono aggiunte al latte colture di fermenti lattici vivi e caglio, con l'inserimento del quale si raggiunge la coagulazione del latte. Questa, dopo un'accurata rottura, viene scaricata in appositi stampi che sono poi trasportati in una cella con emissione controllata di vapore, fino al raggiungimento del giusto pH.

Dopo una misurata salatura a bagno, il prodotto viene messo in cella di maturazione, per un periodo minimo di 20 giorni fino ad un massimo di 8-12 mesi.

Formaggi a latte crudo

La produzione di formaggi a latte crudo è caratterizzata dall'esclusione del processo di pastorizzazione: per poter saltare questa fase, occorre che il latte, analizzato periodicamente, rientri nei parametri stabiliti dalle normative vigenti. Il latte, versato nei tini di coagulo viene portato da 4°C a 35-36°C e cagliato, senza l'innesto dei fermenti lattici.

Le fasi successive sono identiche al processo di lavorazione del latte pastorizzato.

Formaggi a pasta filata

Per i formaggi a pasta filata, dopo i processi di pastorizzazione, di cagliatura e sgrondo in camera calda, si ha un periodo di prematurazione di 24 ore, ad una temperatura di 12°C; la pasta prematurata viene sminuzzata e cotta fino a formare un unico impasto, da dove vengono formati i nostri prodotti (scamorza e cilindro).