



SCHEDA PRODOTTO

CREMA DI FORMAGGIO

La crema di formaggio è una preparazione lattiero - casearia prodotta tutto l'anno da formaggi di pecora e/o capra e ricotta.

Il procedimento tecnico di lavorazione è il seguente:

- Tutti i formaggi a pasta dura vengono scrostati e grattugiati, mentre i formaggi si tagliano in piccoli pezzi.
- Tutto il formaggio viene immesso all'interno di un fusore munito di apposite lame in acciaio che ruotando ad alte velocità, provvedono a sminuzzare e omogenizzare il prodotto.
- A questo punto si aggiunge alla crema ottenuta della ricotta fresca e acqua precedentemente sterilizzata. Con l'aggiunta dei Sali di fusione E450/E452 (detti Sali non sono conservanti) in quantità inferiore ai parametri consentiti per legge, si procede alla cottura.
- All'interno del fusore viene insuflato del vapore quasi secco che porta il prodotto ad una temperatura di cottura a circa 85° C per circa 15 minuti

La Crema così ottenuta viene scaricata e automaticamente a circuito chiuso all'interno di una tramoggia coibentata alla quale è collegata una dosatrice volumetrica che riempie le varie confezioni.

In base ai tipi di formaggio utilizzati si può ottenere un prodotto dal sapore delicato, piccante o aromatizzato (olive, peperoncino, piccante al salmone etc)

La crema di formaggio va conservata in frigo ad una temperatura di 4° C e ha una durata superiore ai 4 mesi.

Allergeni presenti: Latte

