



Fattoria Lischeto s.r.l.

Bio - Agriturismo - Caseificio-Pastificio

Strada Prov.le del Monte Volterrano - 56048 Volterra (Pisa)

Tel. e fax: +39 - 0588 30403 booking@agrilischeto.com

www.agrilischeto.com

LO STRACCO DI VOLTERRA DI MUCCA BIOLOGICO

Ingredienti:

100 % Latte vaccino intero crudo biologico, fermenti lattici selezionati, caglio animale e sale.

Forma: rettangolare

Altezza dello Scalzo: 5 cm

Dimensioni: circa 18 cm per 10 cm

Peso: da 1,00 kg a 1,300 kg

Crosta: bianca perlacea inesistente.

Pasta: omogenea e compatta.

pH: 5,2/5,5

Temperatura di conservazione: +4°C/+10°C

Shelf life: 15 gg dalla data di produzione

Umidità:

Grasso sulla sostanza secca:

Proteine (Nx6,25):

Stagionatura: 2 gg

Profumo: fresco e burroso, con sentori di latte appena munto

Sapore e gusto: delicato, dolce con una punta acidula.

Lo Stracco è un formaggio spalmabile, può essere prodotto con latte vaccino o ovino. Latte pastorizzato a 72°, successivamente inseriti i fermenti lattici selezionati e lasciati riposare per 30 minuti, più del tempo previsto per altri formaggi in modo che questi inacidiscano bene la massa caseosa. Il caglio invece viene lasciato riposare per meno tempo, 15 minuti circa.

Vengono effettuate due rotture, dopo la prima cagliata viene lasciata riposare per 15/20 minuti in modo che il siero si separi dalla massa. Dopo la seconda rottura, la cagliata viene depositata negli appositi stampi. Non viene stufato ed il suo pH viene controllato nell'ora successiva molte volte. Si presenta cremoso e crosta inesistente.

Prodotto comunque molto versatile in cucina da consumarlo da solo oppure con olio, sale e pomodori freschi. Innovativo per antipasti creativi ma anche per veloci snack. Si adopera anche come ingredienti di prelibate ricette dolci e salate.