



CAGLIO RAPPELLI IN POLVERE

DESCRIZIONE

Caglio naturale di vitello ottenuto per precipitazione e successiva essiccazione del Caglio liquido estratto da pellette di vitello lattante.

STATO FISICO polvere granulare

COLORE bianco / avorio UMIDITÀ < 1%

TITOLO 1:100.000 IMCU 912

PROPRIETÀ

- Caglio RAPPELLI IN POLVERE viene ricavato da pellette (abomasi) di vitello lattante altamente selezionate con un procedimento ad alto contenuto tecnologico che consente di ottenere prodotti ad elevata percentuale di Chimosina (fino al 97%)
- Un severo controllo dei lotti di Caglio RAPPELLI in POLVERE garantisce una rigorosa costanza ed omogeneità del prodotto, per una semplice applicazione nelle tradizionali o più moderne tecnologie casearie.

CAMPI DI APPLICAZIONE

- Il Caglio RAPPELLI IN POLVERE viene consigliato per la produzione di formaggi duri, a lunga stagionatura, non piccanti
- Specialmente indicato per la produzione di formaggi tradizionali, di alto pregio, di qualità selezionata e a Denominazione d'Origine, quali :
 - o Parmigiano Reggiano, Grana Padano
 - o Asiago, Montasio, Bitto, Fontina, ecc.
 - o Pecorini semistagionati...ecc.

MODALITÀ DI IMPIEGO

- La quantità di Caglio RAPPELLI IN POLVERE necessaria per la coagulazione dipende da molteplici fattori quali:
 - o Qualità del latte
 - o Acidità
 - o Temperatura
 - o Titolo del Caglio
 - o Tecnologie di caseificazione
- La dose varia da 2 a 4 grammi per 100 litri di latte sano
- Il prodotto va sciolto prima dell'uso: l'alta solubilità consente il rapido e totale scioglimento anche in acqua fredda

CONSERVABILITÀ

Si è riscontrata stabilità e costanza oltre i 18 mesi se il prodotto viene conservato in luogo fresco e asciutto.

