Ricette

per produrre
tutti i tipi di formaggio

Recipes

simple and fast to make any type of cheese

Made in ITALY

Con questo Kit è possibile produrre qualsiasi tipo di formaggio in maniera semplice e veloce. **Per un risultato ottimale utilizzare latte fresco oppure latte fresco intero.**
I nostri preparati hanno all' interno i fermenti che vengono tolti dal latte durante la pastorizzazione. Tutti i nostri prodotti della linea Vik Cheese sono di origine italiana. È sufficiente avere una pentola inox da 10 - 12 litri di capienza per portare il latte alla temperatura richiesta.

Tutto il resto è all' interno del Kit, non serve altro !

. . . . . .

With this Kit you can produce any type of cheese in a simple and fast way. **For the best result use fresh milk or fresh whole milk.** Our preparations have the ferments that are removed from milk during pasteurization. All of our products from the Vik Cheese line are of Italian origin. You only need a 10 - 12 liter capacity stainless steel pot to bring the milk to the required temperature.

All you need is inside the kit, you won't need anything else !

Formaggi Freschi

Pastorizzare (facoltativo) il latte intero a 72° C per 15 secondi. Quando il latte scende alla temperatura di 42°C si aggiungono i fermenti e, raggiunta la temperatura di coagulazione, si mette il caglio. La cagliata dovrebbe essere pronta dopo 18/20 minuti. Non appena il latte inizia a rapprendersi, tagliare questa cagliata con una lama in modo di dividerla in fette e poi in cubetti dello spessore di 10 cm agendo con molta delicatezza e lasciarla riposare. Si agita questa cagliata senza più romperla per circa 5 minuti e si deposita delicatamente la pasta in stampi.
Si effettua la prima giratura dopo 20 minuti salando la superficie con sale fine.
Si effettua la seconda giratura dopo 50 minuti salando anche questa superficie nello stesso modo. Dopo un paio di ore si effettua una ulteriore giratura e si porta il formaggio in cella ad una temperatura di 8°C.
Il formaggio è pronto dopo tre settimane.

Pasteurize (optional) full fat milk 72° degrees C° for 15 seconds. When the milk drops to a temperature of 42°C add the ferments ,once reached the coagulation temperature add the rennet.
The curd should be ready after 18/20 minutes. As soon as the milk begins to ripen, cut this curd with the curd cutter so as to divide it into slices and then cubes of the same thickness ,approximately 10 cm, act with great delicacy and let it rest. Shake this curd without breaking it for about 5 minutes and gently squeeze the dough into the molds. The first turn is made after 20 minutes, salt the surface with fine salt, the second turn after 50 minutes, add more salt on this surface too. After a couple of hours make a further turn and bring the cheese into the cell at a temperature of 8 C°.
The cheese is ready after three weeks.

Formaggi Stagionati

Pastorizzare (facoltativo) il latte intero a 72° C per 15 secondi. Quando il latte scende alla temperatura di 42° C si aggiungono i fermenti ed alla temperatura di 36° C si aggiunge il caglio. La cagliata dovrebbe essere pronta dopo 18/20 minuti. Non appena il latte inizia a rapprendersi, tagliare questa cagliata con una lama in modo di dividerla in fette e poi in cubetti dello spessore di 10 cm agendo con molta delicatezza e lasciarla riposare. Si riscalda la cagliata, agitandola, fino a raggiungere 40° C; si agita questa cagliata senza più romperla per circa 5 minuti e si deposita delicatamente la pasta in stampi. Si effettua la prima giratura dopo 20 minuti salando la superficie con sale fine. Si effettua la seconda giratura dopo 50 minuti salando anche questa superficie nello stesso modo. Dopo un paio di ore si effettua una ulteriore giratura e si porta il formaggio in cella ad una temperatura di 8° C. Se si vuole conferire al formaggio un sapore piccante utilizzare il caglio in pasta di capretto "Cravor Bianco".

Pasteurize (optional) full fat milk 72° degrees C° for 15 seconds. When the milk drops to a temperature of 42° C add the ferments, at 36 ° C add the liquid calf rennet.
The curd should be ready after 18/20 minutes. As soon as the milk begins to ripen, cut this curd with the curd cutter so as to divide it into slices and then cubes of the same thickness ,approximately 10 cm, act with great delicacy and let it rest.
Warm up the curd to 40 C°, shake this curd without breaking it for about 5 minutes and gently squeeze the dough into the molds. The first turn is made after 20 minutes.
Salt the surface with fine salt, the second turn after 50 minutes, add more salt on this surface too. After a couple of hours make a further turn and bring the cheese into the cell at a temperature of 8 C°.
If you want to give the cheese a more spicy taste "Cravor Bianco".

Brie

Pastorizzare il latte per 30 min a 65° C lasciandolo poi raffreddare a 38° C. Inoculare con fermento nella dose indicata sulla busta, mescolare con cura per circa 5 minuti; aggiungere il caglio di vitello nella dose consigliata. Dopo circa 18 minuti si spina a nocciola, si mescola attendendo che la cagliata inizi ad asciugarsi (appassire). Si estrae, dopo aver tolto il siero, per deporla nelle fuscelle per caciotta piccola. Si rivoltano dopo circa un ora per 4/5 volte controllando ogni 30 minuti il Ph. Quando questo valore raggiunge 5.40 si mettono in cella alla temperatura di 8/10° C, umidità 80%.
Si salano il giorno successivo in salamoia al 20% di sale (2 ore per ogni kg di formaggio) oppure a secco. Dopo tre giorni si incarta il formaggio per accentuare la formazione della muffa bianca.
La maturazione avverrà dopo 15 giorni dalla produzione.

Pasteurize the milk for 30 minutes at 65° C, then cool to 38° C.
Inoculate with the culture in the indicated dose on the envelope, mix thoroughly for about 5 minutes; add the calf rennet in the recommended dose. After about 18 minutes cut the curd with the curd cutter, mix and wait for the curd to begin to dry. Remove the whey and to lay the dough in the small caciotta fuscelle.
Turn around after about one hour for 4/5 times checking the Ph every 30 minutes.
When this value reaches 5.40, place in the cell at a temperature of 8/10° C, 80% humidity.
On the next day, add salt or put in brine with 20% salt (2 hours per kg of cheese) or dry. After three days wrap the cheese in order to accentuate the formation of the white mold.
Maturation will take place after 15 days of production.

Caciotta

Pastorizzare (facoltativo) il latte intero a 72° C per 15 secondi. Quando il latte scende alla temperatura di 40° C si aggiungono i fermenti e, alla temperatura di 36° C si aggiunge il caglio liquido di vitello.
La cagliata dovrebbe essere pronta dopo 18/20 minuti. Non appena il latte inizia a rapprendersi, tagliare questa cagliata con una lama in modo di dividerla in fette e poi in cubetti dello spessore di una albicocca agendo con molta delicatezza e lasciarla riposare. Si agita questa cagliata senza più romperla per circa 5 minuti e si deposita delicatamente la pasta in stampi.
Si effettua la prima giratura dopo 20 minuti, la seconda giratura dopo 50 minuti.
Dopo un paio di ore si effettua una ulteriore giratura, salando le superfici con sale fine e si porta il formaggio in cella (pH 5,40) ad una temperatura di 10/12° C.
Il formaggio è pronto dopo 36 ore .

Pasteurize (optional) full fat milk 72° degrees C ° for 15 seconds.
When the milk drops to a temperature of 40° C add the ferments , at 36° C add the liquid calf rennet.
The curd should be ready after 18/20 minutes.
As soon as the milk begins to ripen, cut this curd with the curd cutter so as to divide it into slices and then cubes of the same thickness as an apricot, act with great delicacy and let it rest.
Shake this curd without breaking it for about 5 minutes and gently squeeze the dough into the molds.
The first turn is made after 20 minutes, the second turn after 50 minutes.
After a couple of hours make a further turn, salt the surfaces with salt and bring the cheese into the cell (pH 5.4) at a temperature of 10/12° C.
The cheese is ready after 36 hours.

Camembert

Questa tecnica di lavorazione pare sia stata insegnata da un prete a Marie Hariel contadina e produttrice di formaggi del paese di Vimoutiers in cambio dell'ospitalita', il nome del formaggio venne assegnato da Napoleone III che lo assaggio' nel villaggio di Camembert.

This working technique seems to have been taught by a priest to Marie Hariel , farmer and producer of cheese in the country of Vimoutiers in exchange for hospitality. The name of the cheese was assigned by Napoleon III who tasted it in the village of Camembert.

Pastorizzare il latte intero a 72° C. per 15 secondi. Quando il latte scende alla temperatura di 42° C. Aggiungere i fermenti (1 busta blu ed 1 busta rossa) e lasciare in incubazione per 10 minuti; mescolare per un paio di minuti e, raggiunta la temperatura di coagulazione di 37/38° C, si aggiunge il caglio in pasta di vitello "Precor Bianco" nella quantità di 40 g per 100 litri di latte. La cagliata dovrebbe essere pronta dopo 18/20 minuti. Tagliare questa cagliata con una lama in modo di dividerla in pezzi dello spessore di una noce agendo con molta delicatezza e lasciarla riposare per 20 minuti agitandola un paio di volte senza più tagliarla. Si deposita delicatamente la pasta in stampi mantenendoli ad una temperatura di 35° C. Si effettua la prima giratura dopo 20 minuti tenendo la cagliata sempre al caldo. Si effettua la seconda giratura dopo 40 minuti. Dopo un paio di ore si effettua una ulteriore giratura. Si porta il formaggio in cella ad una temperatura di 10/12° C con una umidità in cella del 90%. Per evitare contaminazioni da muffe scure è preferibile avvolgere con film le cassette contenenti questo prodotto. Salatura a secco. La maturazione del formaggio avviene in circa 20 gg.

Pasteurize whole milk at 72° C for 15 seconds. When the milk drops to a temperature of 42° C, add culture and leave to incubate for 10 minutes; Stir for a couple of minutes and, when the coagulation temperature is 37/38° C., add the calf rennet. The curd should be ready after 18/20 minutes. Cut this curd with the curd cutter so as to divide it into pieces of the thickness of the size of a nut by acting with great delicacy and let it rest for 20 minutes shaking it a few times without cutting it. Gently place in molds at a temperature of 35° C. Make the first turn after 20 minutes keeping the curd always warm. Second turn after 40 minutes. After a couple of hours turn again. Put the cheese in the cell at a temperature of 10/12° C with a cell humidity of 90%. To avoid contamination of dark mildew, it is better to wrap the cheese molds with film. Dry salting. The ripening of the cheese takes about 20 days.

Caprino Fresco

Pastorizzare il latte intero a 72° C per 15 secondi. Quando il latte scende alla temperatura di 44° C aggiungere il fermento e lasciare in incubazione per 20 minuti; mescolare per un paio di minuti e, raggiunta la temperatura di coagulazione di 28° C, si aggiunge il caglio. La cagliata dovrebbe essere pronta dopo 18/20 minuti. Tagliare questa cagliata con una lama in modo di dividerla in fette e poi in cubetti dello spessore di 10 cm agendo con molta delicatezza e lasciarla riposare per 20 minuti. Si estrae un pò di siero e si lavora la cagliata con una spannarola fino a che i pezzi non hanno una dimensione di una noce.

Si agita questa cagliata senza piu' romperla per circa 10 minuti e si deposita delicatamente la pasta in stampi mantenendoli ad una temperatura di 35° C. Si effettua la prima giratura dopo 20 minuti tenendo la cagliata sempre al caldo. Si effettua la seconda giratura dopo 50 minuti. Dopo un paio di ore si effettua una ulteriore giratura e si porta il formaggio in cella ad una temperatura di 8° C con una umidità in cella del 80%. La salatura in salamoia 20% di NaCl per circa 1 ora per ogni kg di formaggio.

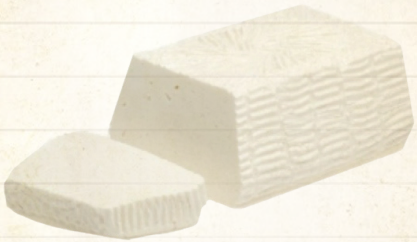
Pasteurize the whole milk at 72° C for 15 seconds. When the milk drops to a temperature of 44° C add the culture and leave to incubate for 20 minutes; Stir for a couple of minutes and, after reaching the 28° C coagulation temperature, add the rennet.

The curd should be ready after 18/20 minutes. Cut this curd with a curd cutter so as to divide it into slices and then into cubes of a thickness of 10 cm by acting with great delicacy and let it rest for 20 minutes. Take off some whey and cut the curd with the curd cutter until the pieces have the size of a walnut. Shake this curd without breaking it for about 10 minutes and gently put the paste into molds at a temperature of 35° C.

Make the first turn after 20 minutes keeping the curd always warm. Second turn after 50 minutes. After a couple of hours turn again and put the cheese in the cell at a temperature of 8° C with a cell 80% humidity. Salty in brine 20% NaCl for about 1 hour for each kg of cheese.

Primo Sale

Pastorizzare (facoltativo) il latte intero a 72° C per 15 secondi.
Quando il latte scende alla temperatura di 42° C aggiungere il fermento e a 38° C il caglio.
La cagliata dovrebbe essere pronta dopo 18/20 minuti.
Tagliare questa cagliata con una lama in modo di dividerla in fette e poi in cubetti dello spessore di 10 cm agendo con molta delicatezza.
Si agita questa cagliata senza più romperla per circa 5 minuti e si deposita delicatamente la pasta negli stampi.
Si effettua la prima giratura dopo 20 minuti salando la superficie con sale medio.
Si effettua la seconda giratura dopo 30 minuti salando anche questa superficie nello stesso modo.
Al raggiungimento di un pH di 5.30 si mette in cella (+ 5°).
Il formaggio è pronto dopo 24 ore.



Pasteurize (optional) full fat milk 72° degrees C° for 15 seconds.
When the milk drops to a temperature of 42° C add the ferments , at 38° C add the liquid calf rennet.
The curd should be ready after 18/20 minutes.
Cut this curd with the curd cutter so as to divide it into slices and then cubes of the same thickness, approximately 10 cm, act with great delicacy.
Shake this curd without breaking it for about 5 minutes and gently squeeze the dough into the molds.
The first turn is made after 20 minutes.
Salt the surfaces with medium grained salt.
The second turn after 30 minutes add salt on this surface too.
Bring the cheese into the cell (pH 5.30) at temperature of 5 °C
The cheese is ready after 24 hours.

Robiola

Pastorizzare (facoltativo) il latte intero a 72° C per 15 secondi.
Quando il latte scende alla temperatura di 38° C aggiungere il fermento per robiola e lasciare in incubazione per 5 minuti; mescolare e, raggiunta la temperatura di coagulazione di 34° C, aggiungere il caglio.
La cagliata dovrebbe essere pronta dopo 18/20 minuti. Tagliare questa cagliata con una lama in modo di dividerla in fette e poi in cubetti dello spessore di 10 cm agendo con molta delicatezza e lasciarla riposare per 10 minuti. Si estrae un pò di siero e si lavora la cagliata con una spannarola fino a che i pezzi non hanno una dimensione di una noce. Si agita questa cagliata senza più romperla per circa 5 minuti e si deposita delicatamente la pasta in stampi mantenendoli ad una temperatura di 35° C.
Si effettua la prima giratura dopo 20 minuti tenendo la cagliata sempre al caldo.
Si effettua la seconda giratura dopo 50 minuti. Dopo un paio di ore si effettua una ulteriore giratura e si porta il formaggio in cella ad una temperatura di 8° C con una umidità in cella dell' 80%. Salatura in salamoia 20% di NaCl per circa 1 ora per ogni kg di formaggio.

Pasteurize (optional) whole milk at 72° C for 15 seconds. When the milk drops to a temperature of 38° C. Add the culture for Robiola and leave in incubation for 5 minutes; Mix and, at a coagulation temperature of 34° C, Add the rennet. The curd should be ready after 18/20 minutes. Cut this curd with the curd cutter so as to divide it into slices and then into cubes of 10 cm thick, working with great delicacy and let it rest for 10 minutes. Take off some whey and work the curd with the curd cutter until the pieces have a size of a nut. Shake this curd without breaking it for about 5 minutes and gently place the dough in molds at a temperature of 35° C.
Make the first turn after 20 minutes keeping the curd always warm. Second turn after 50 minutes.
After a couple of hours turn again and put the cheese in the cell at a temperature of 8° C with humidity in the cell of 80%.
Salty in brine 20% NaCl for about 1 hour per kg of cheese.

Stracchino

Pastorizzare il latte intero a 72° C. Quando il latte scende alla temperatura di 39° C aggiungere il fermento e lasciare in incubazione per 20 minuti. Volendo si può aggiungere sale fine e pulito (g 500 per ogni 100 l di latte); mescolare per un paio di minuti e, raggiunta la temperatura di coagulazione di 37° C, si aggiunge il caglio (per questo tipo di formaggio il caglio in pasta di vitello tipo Precor Bianco è quello che ha riscosso i migliori consensi). La cagliata dovrebbe essere pronta dopo 18/20 minuti. Tagliare questa cagliata con una lama in modo di dividerla in fette e poi in cubetti agendo con molta delicatezza e lasciarla riposare per 20 minuti. Si agita questa cagliata senza più romperla per circa 5 minuti e si deposita delicatamente la pasta in stampi quadri o rettangolari mantenendoli ad una temperatura di 35° C. Si effettua la prima giratura dopo 10 minuti tenendo lo stracchino sempre al caldo. Si effettua la seconda giratura dopo 45 minuti. Dopo un paio di ore si effettua una ulteriore giratura e, raggiunto il pH di 5.40, si porta il formaggio in cella ad una temperatura di 5° C con una umidità del 90%. Il giorno seguente il formaggio va rivoltato e, dopo 6 giorni di stagionatura, si puo' incartare e vendere. Così facendo si ottiene un ottimo stracchino. Se preferisce fare la salatura in salamoia non aggiunga il sale al latte ma immerga lo stracchino in salamoia al 18% di NaCl per circa 2 ore.

Pasteurize whole milk at 72° C. When the milk drops to a temperature of 39° C add the culture and leave to incubate for 20 minutes. If desired you can add fine salt (about 500 per 100 l of milk); Stir for a couple of minutes and, at a coagulation temperature of 37° C, add the rennet (for this kind of cheese the precor white calf rhizome is recommended). The curd should be ready after 18/20 minutes. Cut this curd with the curd cutter so as to divide it into slices and then into cubes by acting with great delicacy and let it rest for 20 minutes. Shake this curd without breaking it for about 5 minutes and gently lay the dough in square or rectangular molds, keep them at a temperature of 35° C. The first turn after 10 minutes, keep the Stracchino always warm. Second turn after 45 minutes. After a couple of hours turn again and, at pH 5.40, put the cheese in the cell at a temperature of 5° C with a humidity of 90%. The next day turn the cheese, after 6 days of ripening wrap the cheese in the paper.In doing so, you get a great Stracchino. If you prefer to make salting in brine, do not add salt to the milk but immerse the Stracchino in brine 18% NaCl for about 2 hours.

Taleggio

Termizzare il latte intero a 72° C per 15 secondi. Quando il latte scende alla temperatura di 42° C aggiungere il fermento e lasciare in incubazione per 10 minuti; mescolare e, raggiunta la temperatura di coagulazione di 38° C, aggiungere il caglio liquido Mir o in pasta di vitello Precor Bianco. La cagliata è pronta dopo 18/20 minuti.
Tagliare questa cagliata con una lama in modo di dividerla in fette e poi in cubetti agendo con molta delicatezza e lasciarla riposare per 10 minuti. Si estrae una parte di siero e si lavora la cagliata con una spannarola fino a che i pezzi non hanno una dimensione di una noce. Si agita questa cagliata senza più romperla per circa 5 minuti e si deposita delicatamente la pasta in stampi quadri o rettangolari mantenendoli ad una temperatura di 35° C.
Si effettua la prima giratura dopo 20 minuti tenendo il taleggio sempre al caldo. Si effettua la seconda giratura dopo 50 minuti. Dopo un paio di ore si effettua una ulteriore giratura e si porta il formaggio in cella ad una temperatura di 7° C con una umidità in cella dell' 80%. Il giorno seguente il formaggio va rivoltato e dopo 10 giorni di stagionatura si può incartare e vendere. Così facendo ottiene un ottimo taleggio.
La salatura in salamoia 18% di NaCl per circa 2 ore per ogni kg di formaggio.

Heat whole milk at 72° C for 15 seconds. When the milk drops to a temperature of 42° C add the culture and leave to incubate for 10 minutes; Mix, and, at a coagulation temperature of 38° C, add Mir Mirror or Precor White calf paste. The curd is ready after 18/20 minutes. Cut this curd with the curd cutter so as to divide it into slices and then into cubes by acting with great delicacy and let it rest for 10 minutes. Take off some whey and work the curd with the curd cutter until the pieces have the size of a walnut. Shake this curd without breaking it for about 5 minutes and gently lay the dough in square or rectangular molds, keep them at a temperature of 35° C.
The first turn after 20 minutes while keeping the Taleggio always warm. Second turn after 50 minutes. After a couple of hours turn again and put the cheese in the cell at a temperature of 7° C with a 80% cell humidity. The next day turn the cheese, after 10 days of maturing the cheese is ready, wrap in paper.
Salting in brine 18% NaCl for about 2 hours for every kg of cheese

Mozzarella Fiordilatte

Alla temperatura di 42° C aggiungere il fermento per mozzarella, mescolare e, raggiunta la temperatura di 38° C, mettere il caglio. La cagliata dovrebbe essere pronta dopo 18/20 minuti. Primo taglio a croce. Misurare il Ph. Attendere fino a raggiungere pH 5.80 e tagliare a cubetti. Attendere fino a raggiungere pH 5.20 e tagliare con delicatezza a cubetti più piccoli e lasciarla riposare per 10 minuti. Raggiunto il pH di 5.10 togliere il siero e depositare la cagliata su di un piano tagliandola a strisce sovrapponendole. Quindi si prova la pasta prendendone un pezzetto ed immergendolo in acqua bollente (90° C). A questa acqua avrete precedentemente aggiunto sale (1 kg x 100 lt di acqua). Quando la pasta si tende come una gomma da masticare è pronta per la lavorazione. Si taglia la pasta a strisce e si versa dell'acqua bollente sulla pasta mescolando accuratamente. Si getta questo primo latticello e si mette ancora l'acqua bollente, si sala la pasta (4 cucchiai di sale per 5 kg) e si ricopre la pasta con nuova acqua bollente. Si prende un pezzetto di questa pasta e si forma la mozzarella.
Appena fatta si deposita in acqua corrente fredda per il consolidamento.
Le mozzarelle sono pronte dopo un' ora di immersione.

At a temperature of 42° C. Add the culture for mozzarella, mix and,once reached the temperature of 38° C, put the rennet. The curd should be ready after 18/20 minutes.
Make a first cross cut and measure Ph. Wait until you reach pH 5.80 and cut into cubes.
Wait until you reach pH 5.20 and gently cut into smaller cubes and let it rest for 10 minutes. Once reached the pH 5.10, remove the whey and place the curd on a planer, cut in stripes and overlap them.
Then try the dough by taking a piece and dip it in boiling water (90° C). To this, you will have previously added salt in the water (1 kg x 100 l of water). When the dough is elastic(like a chewing gum) it is ready to be shaped. Cut the dough in stripes and pour the hot water on the dough thoroughly mixing.
Throw this first milk and put boiling water again, salt the dough (4 tablespoons salt for 5 kg) and cover the dough with new boiling water. Take a piece of this dough and shape the mozzarella.
Just make it settle into cold running water for consolidation.
The mozzarella is ready after resting one hour in cold water.

Ricotta

RICOLAT **consente di estrarre il 100% della ricotta presente nel siero di fine lavorazione. Si può inoltre utilizzare** ***RICOLAT*** **per ottenere una "Crema di ricotta" utilizzando solo latte seguendo le istruzioni contenute nella scheda tecnica.**
Occorre sciogliere il quantitativo necessario di ***RICOLAT*** **in acqua tiepida esente da cloro, agitare con cura e versare il liquido ottenuto in:**

LATTE: 1 busta di ***RICOLAT*** **x 5 lt di latte**
Portare il latte a 85° C.
Sciogliere il Ricolat in acqua e versarlo nel latte senza mescolare.
Alzare la temperatura a 88° C e spegnere il fuoco.
Attendere la formazione della Crema di Ricotta e raccoglierla con una spannarola.

Si raccomanda di conservare il prodotto a temperatura ambiente.

RICOLAT allows to produce 100% of the ricotta present in the final processing whey.
You can also use RICOLAT to get a "ricotta cream" using only milk according to the instructions in the technical sheet. How to use: It is necessary to dissolve the required amount of RICOLAT in lukewarm water free of chlorine, shake carefully and pour the liquid obtained in:

MILK: 1 bag of RICOLAT x 5 lt of milk
Bring the milk to 85° C.
Dissolve the Ricolat in water and pour into the milk without stirring. Raise the temperature to 88 ° C. And turn off the heat.
Wait for the Ricotta Cream to form and pick it up with a spoon.

It is recommended to store the product at room temperature.

Yogurt

Il prodotto è costituito da cellule di batteri lattici selezionate, concentrate e liofilizzate.

Pastorizzare il latte a + 85° C per un minuto.
Raffreddare a + 42° C e versare il fermento nel latte mescolando accuratamente.
Sosta tecnica a + 40° C per circa 10 ore.
Trascorso questo periodo (valore del pH tra 4,30 e 4,40) rompere il coagulo mescolando lentamente. Confezionare il prodotto finito alla temperatura di + 36° C e riporlo in cella. Temperatura consigliata per una ottima conservazione: + 4° C.

CONSERVAZIONE:
Il procedimento di liofilizzazione ed il confezionamento in atmosfera sterile garantiscono la inalterabilità del fermento oltre la data di scadenza se conservato a -18° C. Nel caso di parziale utilizzo è necessario chiudere con cura la busta per evitare inquinamenti batteriologici al prodotto. Durante la preparazione del fermento provvediamo alla rotazione dei ceppi per migliorarne l'attività ed evitare contaminazioni fagiche.

The product is made up of selected, concentrated and lyophilized lactic bacteria cells.

Pasteurize the milk at + 85° C for one minute.
Cool to + 42° C and pour fermentation into milk by mixing thoroughly. Stand at + 40° C for about 10 hours. After this period (pH value between 4.30 and 4.40) break the clot slowly by mixing
The product finished temperature should be 36° C , place it in the cell. Recommended temperature for excellent conservation: + 4° C

STORAGE:
The freeze-drying process and the sterile packaging ensure that the fermentation cannot be changed beyond the expiration date if it is at -18 C°. In case of partial use it is necessary to carefully close the envelope to avoid bacteriological contamination of the product. During the preparation of the ferment rotate the strains to improve the activity and to avoid phage contamination.

Dolci

PREPARAZIONE DEI DOLCI

Sciogliere il prodotto nel latte freddo; scaldare il tutto a 88° C. Mescolare con cura e versare subito il composto negli stampi. Mettere quindi in cella (+ 4° C). La panna cotta si può guarnire (quando pronta) con caramello o salse di frutta; mettere sul fondo del contenitore la guarnizione e versare lentamente la panna cotta calda. Durata del prodotto finito: 20 giorni se conservati a + 4° C.

HOW TO MAKE PANTA COTTA, CHOCOLATE, VANILLA

Dissolve the product in cold milk Heat it to 88 ° C. Mix carefully and immediately pour the compound into the molds. Put in cell (+ 4 C °). The "Panna cotta" can be garnished when ready with caramel or fruit sauces; put the fruit or caramel on the bottom of the container and slowly pour the hot Panna cotta.
Shelf life of the final product: 20 days if stored at + 4 C°.

PANNA COTTA

INGREDIENTI: Saccarosio, destrosio, amido di mais, grassi vegetali, proteine del latte.
ADDENSANTI:
Carreginina, gomma xantano

VANIGLIA

INGREDIENTI: Saccarosio, amido modificato, destrosio, grassi vegetali, latte magro in polvere, proteine del latte.
ADDENSANTI: Carreginina
AROMI: Sale alimentare (NaCl)
COLORANTI ALIMENTARI: curcumina, betacarotene. Può contenere tracce di soia.

CIOCCOLATO

INGREDIENTI
Saccarosio, amido modificato, cacao magro in polvere, grassi vegetali, latte magro in polvere.
ADDENSANTI: Carreginina, gomma xantano
AROMI: Sale alimentare (NaCl)

Conservare le confezioni in un luogo fresco e asciutto

PANNA COTTA

INGREDIENTS:
Sucrose, dextrose, corn starch, vegetable fats, milk proteins
THICKENERS: carrageenan, xanthan gum

VANILLA

INGREDIENTS:
Sucrose, modified starch, dextrose, vegetable fats, lean milk powder, milk proteins.
THICKENERS: carrageenan
AROMAS: mineral salt (NaCl)
FOOD COLORS: curcumin, betacarotene.
It can contain traces of soy

CHOCOLATE

INGREDIENTS:
Sucrose, modified starch, lean powdery cocoa, vegetable fats, lean milk powder
THICKENERS: carrageenan, xanthan gum
AROMAS: mineral salt (NaCl)

Keep the packs in a cool, dry place

Certificazioni e analisi *Certifications & analysis*

CAGLIO LIQUIDO | *LIQUID RENNET*

Viene lavorato in modo naturale da abomasi congelati o controllati.
la nostra lavorazione ci consente di estrarre totalmente il contenuto di chimasi presente nella mucosa gastrica e di ottenere un liquido limpido color oro con un buon contenuto di chimosina. Il quantitativo necessario per una corretta lavorazione è di 20 g circa (due cucchiai da minestra) per ogni 20 litri di latte da cagliare portato alla temperatura di coagulazione di circa 36° C. Questo quantitativo può essere variato secondo la temperatura, l'acidità del latte e la tecnologia utilizzata. Consigliamo questo tipo di caglio per la produzione di:
caciotta, mozzarella, pecorino dolce e stagionato, caciocavallo dolce, robiola, crescenza, marzolino, tome, formaggi di capra, formaggi freschi o stagionati. Utilizzando questo caglio garantiamo una ottima resa ed una fragranza naturale al prodotto finito. Conservato ben chiuso in un luogo fresco e al buio, non subisce perdite significative di attività coagulante.

Is prepared naturally by abomaso frozen and controlled. We extract the contents of the chimasics present in gastric mucosa and to obtain a clear, oily color liquid with a good amount of chemosine.
The quantity needed is about 20 g (two large spoons) for every 20 litres of curdled milk brought to the coagulation temperature of about 36° C. This quantity can be varied according to temperature, milk acidity and the technology used. We recommend this kind of rennet for the preparation of: caciotta, mozzarella, sweet and seasoned pecorino, sweet caciocavallo, robiola, crescenza, marzolino, toma, goat cheese, fresh or seasoned cheeses. Using this rennet we guarantee a great yield and a natural fragrance to the finished product. Kept well closed and in a cool and dark place, does not suffer significant leakage of coagulant activity.

Chimosina	**30%**	*Chimosine*	*30%*
Pepsina	**70%**	*Pepsin*	*70%*

ANALISI CHIMICA		*CHEMICAL ANALYSIS*	
pH a 20° C	**5, 00 %**	*PH at 20°C*	*5.00 %*
NaCl	**18,00 %**	*NaCl*	*15.00 %*
Sodio Benzoato	**< 0,1 %**	*Sodium Benzoate*	*<0,1 %*

ANALISI BATTERIOLOGICA
nel caglio liquido la presenza di microrganismi non è superiore ai seguenti valori:

BACTERIOLOGICAL ANALYSIS
In liquid Gallium the presence of microorganisms is not higher than the following values:

Conta batterica totale	**300 CFU ml**	*Total Bacterial Count*	*300 CFU ml*
Lieviti e muffe	**4 x ml**	*Yeast and Muffe*	*4 x ml*
Spore di Bacillus	**1 x ml**	*Bacillus Spores*	*1 x ml*
Stafilococchi	**assenti in 1 ml**	*Staphylococci*	*absent in 1 ml*
Salmonella	**assente in 1 ml**	*Salmonella in 1 ml*	*absent in 1 ml*
Listeria	**assente in 1 ml**	*Listeria*	*absent in 1 ml*

Le percentuali di pepsina e chimosina bovina sono stabilite secondo il metodo Granot (FIL - IDF 110 A/1987) su latte in polvere ricostruito a PH 6,50 (Metodo Berridge). Riproducibilità analisi ± 5%.

The percentage of pepsin and bovine chymosin are determined according to the Garnot method (FIL - IDF 110 A/1987) on powdered milk at PH 6.5 (Berridge method). Reproducibility of analysis ± 5%.

ENZIMA COAGULANTE VEGETALE
ENZYME VEGETABLE COAUGULANT

Prodotto da una estrazione da pistilli di Cynara Cardunculus (Cardo selvatico) ed altri coagulanti vegetali macerati, filtrati e concentrati in modo da ottenere un liquido particolarmente indicato alla coagulazione del latte. Come il caglio tradizionale GALIUM decompone la kappa caseina in micelle composte della caseina contenuta nel latte. La coagulazione avviene in quanto gli enzimi vegetali sono in grado di modificare il colloide protettore permettendo la flocculazione degli altri componenti proteici della caseina. Attività coagulante 1/6.000 per cui occorrono mediamente 30 g circa di Galium per cagliare 20/25 litri di latte (4 cucchiai da minestra). Da prove pratiche eseguite con l'ausilio di tecnici dell' Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, si sono ottenuti formaggi di alta qualità ed una resa in prodotto uguale alle lavorazioni effettuate con cagli di origine animale. Conservato ad una temperatura di + 4° C, non subisce significativi cali di attività fino ad oltre la data di scadenza.

Produced by the extraction of Cynara Cardunculus pistols and other macerated, filterated and concentrated vegetable coaugulants in order to obtain a liquid particularly suitable for milk cougarization. Like traditional Galium rennet, the casein Kappa decomposes into milk-containing casein micelles. Cougarization occurs because plant enzymes are able to modify the proteolytic colloid by allowing the flocculation of other protein components of the casein. Coagulant activity 1/6,000 so each one takes on average 30 g of Galium to curd 20/25 liters of milk (4 large spoons). Practical tests carried out with the help of the Cattolica del Sacro Cuore University of Piacenza tested a high quality cheeses and a yield of product equal to the ones carried out with animal rennet. Preserved at a temperature of + 4 ° C, does not undergo significant downtime until the expiration date.

ANALISI CHIMICA		*CHEMICAL ANALYSIS*	
pH a 20° C	**5, 00 %**	*PH at 20°C*	*5.00 %*
NaCl	**15,00 %**	*NaCl*	*15.00 %*

Analisi Batteriologica:
nel Galium liquido la presenza di microrganismi non è superiore ai seguenti valori:

Bacteriological analysis:
In liquid Gallium the presence of microorganisms is not higher than the following values:

Conta batterica totale	**200 CFU ml**	*Total Bacterial Count*	*200 CFU ml*
Lieviti e muffe	**4 x ml**	*Yeast and Muffe*	*4 x ml*
Spore di Bacillus	**1 x ml**	*Bacillus Spores*	*1 x ml*
Stafilococchi	**assenti in 1 ml**	*Staphylococci*	*absent in 1 ml*
Salmonella	**assente in 1 ml**	*Salmonella in 1 ml*	*absent in 1 ml*
Listeria	**non trovata**	*Listeria*	*not found*

Conservante unico
Sale alimentare (NaCl)

Conservative unique
Foodstuffs (NaCl)

Utilizzo
100 g di Galium per lavorare 100 litri di latte.
Stoccare a +4°C.

Utilization
100 g of Gallium for 100 liters of milk
Store at + 4 ° C

CLORURO DI CALCIO | *CHLORIDE OF CALCIUM*

COMPOSIZIONE CHIMICA: Cloruro di calcio ad uso caseario - Soluzione acquosa a 850 g/l di $CaCl_2$

UTILIZZO: il cloruro di calcio è pronto per l'utilizzo. Ne occorrono 2 grammi ogni 10 l di latte prima di aggiungere il caglio. Viene impiegato per irrobustire la cagliata soprattutto quando il latte è carente di proteine.

CONSERVAZIONE: il prodotto non va conservato al freddo per evitare rischi di cristallizzazione. La temperatura di stoccaggio ideale è + 6° C. È un additivo alimentare autorizzato dal D.M. n. 209 del 27/02/96.

PERICOLI: irritante per gli occhi, può provocare sensibilizzazione al contatto con la pelle. è consigliato l'utilizzo di guanti durante la manipolazione del prodotto.

CHEMICAL COMPOSITION: Chloride of calcium for dairy use - Water solution at 850 g /L $CaCl_2$

USE: Calcium chloride is ready for use. It takes 2 grams every 10 litres of milk before adding protein rennet.

STORAGE: The product should NOT be stored in the cold to avoid any risk of crystallization.
The ideal storage temperature is + 6. It is a food additive authorized by D.M. No. 209 of 27/2/96

HAZARDS IDENTIFICATION: Irritating to eyes, may cause sensitization by skin contact. It is recommended to use gloves in the handling of the product.

FERMENTI LATTICI | *CHLORIDE OF CALCIUM*

ORIGINE: Coltura di fermenti selezionati e liofilizzati di origine naturale. I nostri fermenti non sono sottoposti a manipolazioni genetiche.

UTILIZZO: Sciogliere il contenuto della busta nel latte portato a temperatura di 40° C, lasciare sviluppare i fermenti per alcuni minuti mescolando con cura e, abbassata la temperatura a 38° C, aggiungere il caglio. Questa operazione deve essere eseguita con attenzione in quanto consente di ottenere un prodotto valido e costante nelle caratteristiche organolettiche e strutturali.

CONSERVAZIONE. Il procedimento di liofilizzazione ed il confezionamento in atmosfera sterile garantiscono l'inalterabilità dei fermenti oltre la data di scadenza purchè siano conservati a + 4° C se utilizzati entro 90 giorni. Per tempi di utilizzo più lunghi si raccomanda la conservazione a -18° C. Nel caso di parziale utilizzo è necessario chiudere con cura la busta per evitare inquinamenti batteriologici del prodotto.

ORIGIN: Cultivation of selected and freeze - dried ferments of natural origin.
Our ferments are not subjected to genetic manipulations.

USE: Dissolve the contents of the envelope in the milk brought to a temperature of 40° C. Let the breasts develop for a few minutes stirring carefully and lower the temperature to 38° C, then add the rennet. This must be done with care as it allows to obtain a valid and constant product in the organoleptic and structural characteristics.

STORAGE: The lyophilization process and the sterile packaging ensure that the ferments cannot be changed beyond the expiration date if they are stored at + 4° C if used within 90 days. For longer service times it is recommended to store at -18° C. In case of partial use, it is necessary to carefully close the envelope to avoid bacteriological contamination of the product.

ANALISI MICROBIOLOGICHE		*MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*	
Coliformi	**assenti in 0,1 g**	*Calibers*	*absent in 0,1 g*
Enterobatteriacee	**assenti in 0,1 g**	*Enterobacteriaceae*	*absent*
Lieviti	**assenti**	*Yeast*	*absent*
Muffe	**assenti**	*Molds*	*absent*
Streptococcus aureus	**assente in 0,1 g**	*Streptococcus aureus*	*absent in 0,1 g*
Salmonella	**assente in 1 g**	*Salmonella*	*absent in 1 g*
Lysteria monocytogenes	**assente in 1 g**	*Lysteria monocytogenes*	*absent in 0,1 g*

beer&wine

enolandia

Via Cabriolo, 50/A
43036 Fidenza (PR)
www.enolandia.it
info@enolandia.it