



*Latteria di Cameri*

dal 1914 tradizione e artigianalità



- LE SPECIALITÀ DI CAPRA -

Mattonella di capra  
Toma di capra - Blu di capra

---



# Mattonella di capra - Toma di capra - Blu di capra

## MATTONELLA DI CAPRA

### Caratteristiche fisiche ed organolettiche

**FORMA:** quadrata

**DIMENSIONI:** altezza 5-6 cm - lati 18-20 cm.

**PESO:** 2,2 - 2,5 Kg circa.

**CROSTA:** struttura e aspetto rosato biancastro naturale più o meno accentuato, senza screpolature o spaccature. Non edibile.

**Consistenza:** morbida, elastica.

**Spessore:** sottile.

**PASTA:** formaggio a pasta cruda, struttura unita di colore bianco, consistenza morbida specie sotto crosta; occhiatura piccolissima o assente.

**SAPORE:** delicato con leggera vena acidula sentore tipico caprino.

### Caratteristiche chimiche per 100 g

Tenore minimo estratto secco	45 %
Tenore massimo in acqua	55 %
Tenore minimo grasso sul secco	48 %

### Caratteristiche nutrizionali per 100 g

Valore energetico	1.343 kJ - 324 kcal
Grassi totali	27,36 g
di cui Acidi Grassi saturi	16,59 g
Carboidrati	< 1,0 g
di cui Zuccheri	< 0,1 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	19,44 g
Sale	1,82 g

### Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
------------------------	-----------------

### Allergeni e contaminanti

Latte e derivati presenti. Assenti altri allergeni.

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.

## Produzione

**INGREDIENTI:** latte di capra, sale e caglio.

**LAVORAZIONE:** La Mattonella viene prodotta con latte di capra intero.

Il latte dopo essere stato pastorizzato viene coagulato in caldaiette da 6 q.li in seguito all'aggiunta di caglio e fermenti selezionati alla temperatura di circa 34°C.

La cagliata ottenuta viene tagliata con la lira o chitarra fino alla dimensione di una nocciola e poi formata manualmente in stampi quadrati. Le forme così ottenute vengono successivamente salate a secco in superficie. La stagionatura avviene su tavole di abete in celle alla temperatura di 4-5°C e umidità del 90/95%. Durante la fase di stagionatura le forme vengono spazzolate con acqua e sale e rivoltate periodicamente. La stagionatura può andare dai 30 ai 60 giorni.

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:** La temperatura di conservazione e trasporto deve essere da +2°C a +6°C.

**TERMINE DI CONSERVAZIONE:** 60 giorni dalla data di confezionamento.

Al dettaglio: per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto è consigliabile consumarlo entro una decina di giorni dall'acquisto.

## Formato e confezione

Imballo primario carta Aropel (materiali idonei al contatto con prodotti alimentari).

### CARTONI DA 1 FORMA

## TOMA DI CAPRA E BLU DI CAPRA

**INGREDIENTI:** latte di capra, sale e caglio.

**LAVORAZIONE:** Produzione stagionale fatta su specifica ordinazione della clientela nella dimensione richiesta.

La Toma di capra ha forma cilindrica della pezzatura piccola di circa 2 kg o media da 4 kg.

Il Blu di capra ha forma cilindrica della pezzatura media da 4 kg o grande da 6 kg.

Uniscono le caratteristiche delle tome vaccine ad una materia prima, il latte di capra, che arricchisce il gusto del tipico sapore caprino.