



Latteria di Cameri
dal 1914 tradizione e artigianalità 



- LE SPECIALITÀ DI CAPRA -

Verdalpe dolce e Verdalpe piccante

ERBORINATO DI CAPRA



- LE SPECIALITÀ DI CAPRA -

Verdalpe dolce e Verdalpe piccante

ERBORINATO DI CAPRA

Caratteristiche fisiche ed organolettiche

FORMA: cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane.

DIMENSIONI: altezza 15-25 cm, diametro 30-32 cm il grosso; 26-28 cm il medio; 18-20 cm il piccolo.

PESO: 11-12 Kg circa il grosso; 5,5 - 6,5 kg il medio; 3,5 - 4,5 kg il piccolo.

CROSTA: struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature. Non edibile.

Consistenza: resistente, elastica.

Spessore: 2-5 mm.

PASTA: formaggio a pasta cruda di colore bianco, moderatamente erborinato di consistenza morbida-cremosa, occhiatura assente la versione dolce; più consistente e con erborinatura più diffusa e di color verde-blu intenso la versione piccante.

SAPORE: delicato, lievemente piccante la versione dolce; più ricco e saporito il gusto della versione piccante.

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	1.500 kJ - 362 kcal
Grassi totali	30,81 g
di cui Acidi Grassi saturi	18,44 g
Carboidrati	< 1,0 g
di cui Zuccheri	< 0,1 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	21,10 g
Sale	1,62 g

Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Enterotossine Stafilococciche	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: Il Verdalpe viene prodotto con latte di capra intero proveniente in buona parte dagli allevamenti della cooperativa "Latteria Sociale Antigorianna", nostra Socia.

Il latte dopo essere stato pastorizzato viene coagulato in caldaiette da 6 q.li in seguito all'aggiunta di caglio, fermenti selezionati e le spore di penicillo alla temperatura di circa 32°C.

La cagliata ottenuta viene tagliata, cavata prima su spersori e poi formata manualmente in stampi.

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 forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell'erborinatura e rivoltate periodicamente. La stagionatura ottimale per il consumo è di 55-65 giorni per il dolce, 80 - 90 gg per il piccante.

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

TERMINE DI CONSERVAZIONE: 45 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 stagnola di alluminio e carta Aropel (materiali idonei al contatto con prodotti alimentari).

INTERA MEZZA QUARTO OTTAVO



Forma grossa:

CT. 12 Kg 6 Kg 3 Kgx2 1,5 Kgx4

Forma media:

CT. 6 Kg 3 Kgx2

Forma piccola:

CT. 2F. x 4 kg 2 Kgx2

Rev. 02 del 07/04/2017