

WE ARE
INGREDIENTS
MAKERS

Grana Padano D.O.P.



Fermenti lattici di rinforzo ai siero-innesti naturali

Cryofast SLH 722

Nella produzione di **Grana Padano D.O.P.** è imprescindibile la disponibilità di un buon **sieroinnesto** che, insieme alla qualità del latte e alle competenze casearie, serve per poter produrre un formaggio di alta qualità e senza difetti.

Ogni casaro conosce molto bene quanto sia indispensabile disporre di un **sieroinnesto naturale**, regolare e attivo.

La nostra soluzione prevede che ogni caseificio da Grana continui a riprodurre il proprio siero-innesto naturale e che lo utilizzi per la produzione, integrandolo secondo i dettami del disciplinare con le colture **Cryofast SLH 722**.

Il giusto spurgo della cagliata, dipendente anche dalla corretta attività fermentativa, consente di raggiungere le caratteristiche strutturali della pasta e una corretta riduzione degli zuccheri, ideali per l'ottenimento di forme scelte.

Cryofast SLH 722 viene aggiunto direttamente in fermentiera, esplicando così una decisiva azione di sostegno al siero-innesto tipico con il contributo di miliardi di fermenti naturali.



Alcuni prodotti sono disponibili
con certificazione Kosher e Halal

Cryofast SLH 722 è un concentrato di fermenti ammessi dal disciplinare di produzione.



Caglio liquido e caglio polvere

Le tipologie di caglio indicate per la realizzazione del **Grana Padano D.O.P.** e di altri formaggi a pasta dura sono il **caglio in polvere** e il **caglio liquido**.

Le linee ideali di caglio polvere sono il **Tipo E** con la percentuale di chimosina al **96%**, disponibile con forza **da 860 a 1620 IMCU** e la gamma **Tipo P** con la percentuale di chimosina del **90%** con forza **da 870 a 1170 IMCU**.

Le linee di caglio liquido sono quella tradizionale con **92%** di chimosina e **1000 IMCU** o la nuova formulazione con **85%** di chimosina e **800 IMCU**.

La selezione accurata delle materie prime garantisce una ricchezza enzimatica unica, una granulometria uniforme ed una solubilità ottimale.

Il caglio Clerici permette di ottenere un tempo di presa costante e ripetibile, uno spurgo ottimale e una pasta compatta in fascera. Il caglio Clerici è 100% naturale, senza conservanti e disponibile con certificazione Halal.



Alcuni prodotti sono disponibili con certificazione Kosher e Halal