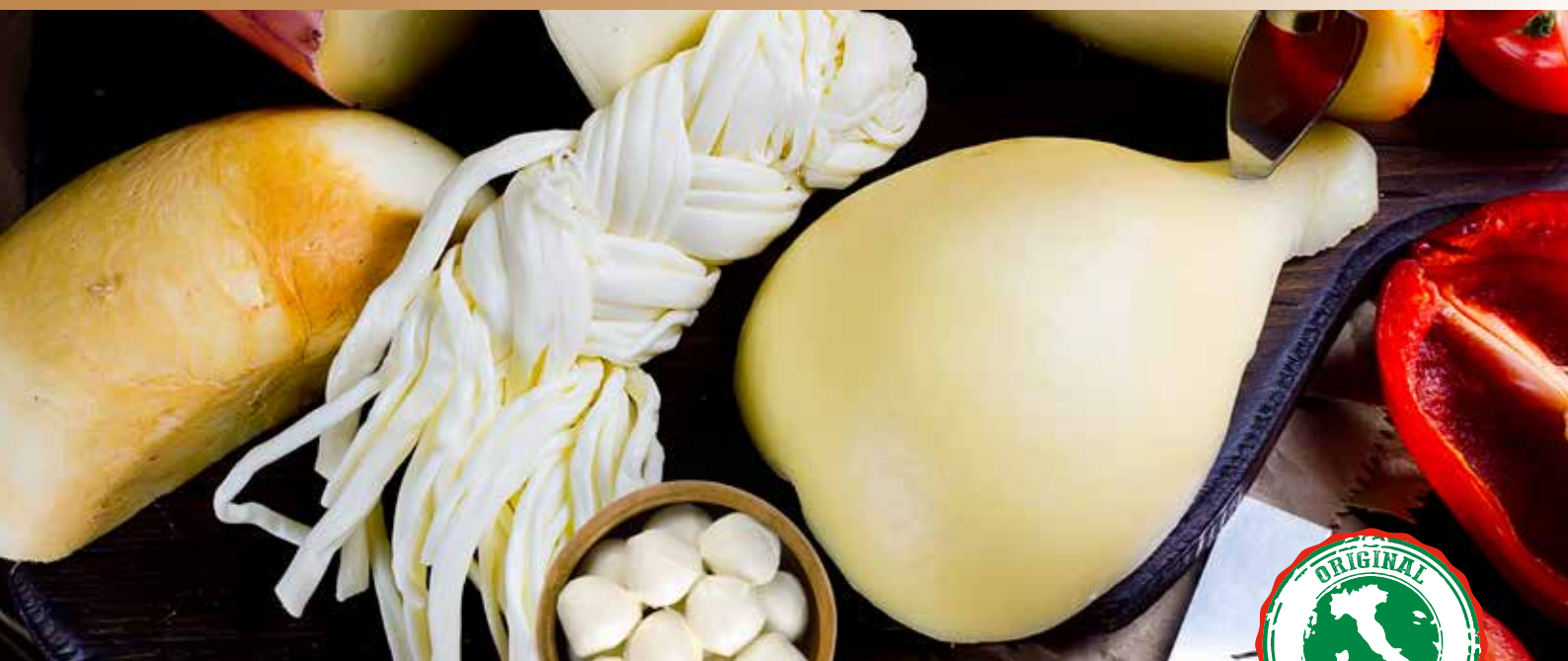


# PASTA FILATA

## I NOSTRI PRODOTTI PER LE VARIETÀ A PASTA COTTA



## Mozzarella: leggenda Italiana

Con oltre 70 anni di esperienza, **Sacco** ha sviluppato una gamma completa di fermenti lattici per la produzione di **Mozzarella** e i più tradizionali formaggi a pasta filata quali **Caciocavallo**, **Provolone**, **Stracciata** etc.

Il nostro range di fermenti per i formaggi a **Pasta Filata** garantisce performance specifiche di acidificazione e demineralizzazione della pasta, consentendo di creare prodotti di alta qualità.

## LA NOSTRA SOLUZIONE COMBO PER UNA BIO PROTEZIONE

La linea **Sacco 4Protection** include la serie **AYM** progettata per controllare la crescita accidentale di lieviti e muffe e la serie **AOSM** per controllare la crescita di altri microrganismi indesiderati quali *Pseudomonas fluorescens* (ad es. causa della mozzarella blu). Le colture protettive speciali **4Protection** aiutano a proteggere i tuoi prodotti, garantendo struttura e stabilità per tutta la shelf life migliorando l'identità del tuo prodotto e contribuendo alla riduzione dello spreco alimentare.

## Caciocavallo: il viaggiatore del mondo antico

Il **Caciocavallo** è un formaggio a pasta filata semiduro molto popolare, la sua produzione risale all'XI secolo. Durante l'epoca romana, la tecnologia **Pasta Filata** si trasferì dall'Italia alla Gran Bretagna, probabilmente dando alla luce il Cheddar in seguito ad un adattamento. Oggi, dalla Crimea al Marocco, il tipo **Caciocavallo** si presenta con nomi diversi sebbene la produzione si basi sugli stessi fondamenti tecnologici.

Questo formaggio a pasta semidura viene fatto stagionare per sei mesi durante i quali sviluppa un gusto piccante speziato e in qualche modo salato al palato, con un leggero sentore di olio d'oliva.

La consistenza di questo formaggio da tavola lo rende adatto alla griglia e da grattugiare.

Può essere servito come piatto unico di formaggi o utilizzato in insalate, antipasti, pizze e lasagne.

# PASTA FILATA

I NOSTRI PRODOTTI PER LE VARIETÀ A PASTA COTTA

## Il nostro range per Pasta Filata

APPLICAZIONI	PRODOTTI	VELOCITÀ ACIDIFICAZIONE	POST ACIDIFICAZIONE	PLUS	ROTAZIONI DISPONIBILI
SCAMORZA FRESCA E MOZZARELLA	ST 080	● ● ● ● ●	Bassa	Alta struttura filante	4
	ST 081	● ● ● ● ○	Molto bassa	Alta struttura filante	4
	ST 071	● ● ● ○ ○	Bassa	Alta struttura filante	4
	ST 051	● ● ● ○ ○	Molto bassa	Gusto dolce e aromatico	4
	ST 060	● ● ○ ○ ○	Bassa	Alta struttura filante	4
CACIOCAVALLO	Y 080 F	● ● ● ● ○	Media	Per media stagionatura	5
	SH 090 E	● ● ● ● ○	Media	Adatto a formaggi di lunga stagionatura	2
	YH 090 E	● ● ● ● ○	Media	Adatto a formaggi di lunga stagionatura	3
	YHL 092 E	● ● ● ● ○	Media	Adatto a formaggi di lunga stagionatura	3
	YHL 092 F	● ● ● ● ○	Media	Adatto a formaggi di lunga stagionatura	3



## Caglio Liquido e Polvere per Pasta Filata

L'ingrediente perfetto per la produzione di **Pasta Filata** è il **caglio liquido Clerici** ad un alto contenuto di chimosina. Il caglio liquido Clerici contribuisce ad ottenere un tempo di coagulazione regolare e costante, uno spurgo ottimale della cagliata e una struttura compatta della cagliata nello stampo.

### CAGLIO LIQUIDO CLERICI

Chimosina-Pepsina %	IMCU
75-25	110 e superiore
92-8	150 e superiore
80-20	110 e superiore
82-18	150 e superiore

Per produrre **Pasta Filata** è inoltre possibile utilizzare il **caglio in polvere Clerici**. L'accurata selezione di materie prime specifiche garantisce una ricchezza enzimatica unica, una struttura granulare uniforme e un'ottima solubilità. Il **caglio Clerici** è **naturale al 100%**, **privo di conservanti** ed è **disponibile nelle versioni Halal e Kosher**.

### CAGLIO POLVERE CLERICI

Chimosina-Pepsina %	IMCU
96-4	860 e superiore
70-30	890 e 1040
90-10	870 e superiore