



## MOZZARELLA STG



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Formaggio fresco di latte vaccino a pasta filata, molle a fermentazione lattica di forma sferoidale (con peso da 20 a 250 g), eventualmente con testina, o a treccia (con peso da 125 a 250 g). Priva di crosta esterna, presenta una pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte. La pasta, di colore bianco latte, ha struttura tipicamente fibrosa, più pronunciata all'origine, a foglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso. Morbida e leggermente elastica, si caratterizza per il sapore, sapido, fresco, delicatamente acidulo. Odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. La mozzarella STG è un formaggio derivante da una consolidata tecnologia di caseificazione di pasta filata fresca, patrimonio storico della filiera lattiero-casearia italiana. Elemento qualificante è il latte-innesto naturale che consiste in una coltura di batteri lattici, caratterizzati da termoresistenza, rapidità di sviluppo e di acidificazione, ottenuto per arricchimento selettivo

della microflora lattica naturalmente presente nel latte crudo. Un latte-innesto naturale correttamente preparato è solitamente costituito da una miscela indefinita di ceppi di *Streptococcus thermophilus*, cui possono accompagnarsi enterococchi e batteri lattici termodurici.

**METODO DI PRODUZIONE** Il latte, pastorizzato a 71,7°C per 15 secondi, viene arricchito con il latte-innesto naturale. La coagulazione avviene con caglio bovino liquido ad una temperatura di 35-39°C fino a maturazione lattica della cagliata ad un pH di 5,0-5,4. La cagliata, rotta in grumi della grandezza di una noce, viene liberata di circa metà del siero presente e lasciata ferma per completare la maturazione lattica. La pasta ottenuta viene quindi filata con acqua calda, eventualmente addizionata di sale, ad una temperatura finale della pasta compresa tra 58-65°C ed infine lavorata a caldo per ottenere le forme consentite e sottoposta a rassodamento in acqua fredda.

