



Magnabosco S.r.l.

Via Roma, 19

36030 ZUGLIANO (VI) ITALY

tel. 0445/330111 fax 0445/330110 magnabosco@magnabosco.com

www.magnabosco.com



Dairy



Immissione latte



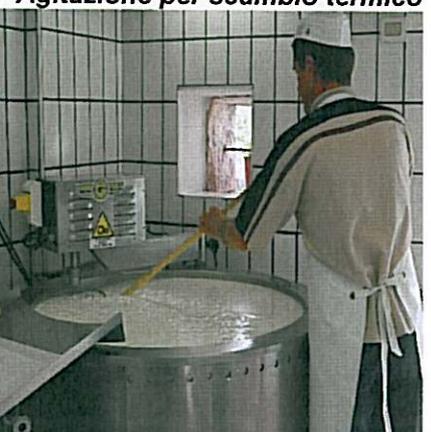
Agitazione per scambio termico



Pastorizzazione



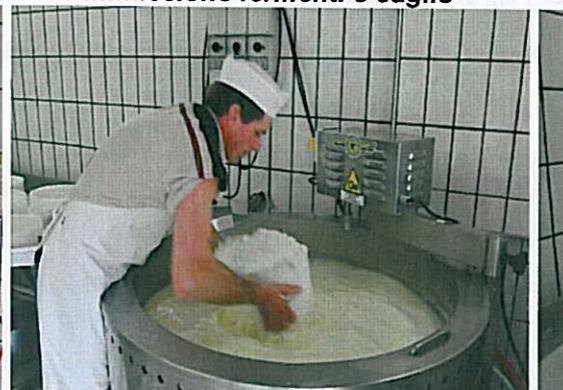
Immissione fermenti e caglio



Spinatura manuale



Controllo cagliata



Estrazione cagliata



Messa in stampi



Rovesciatura



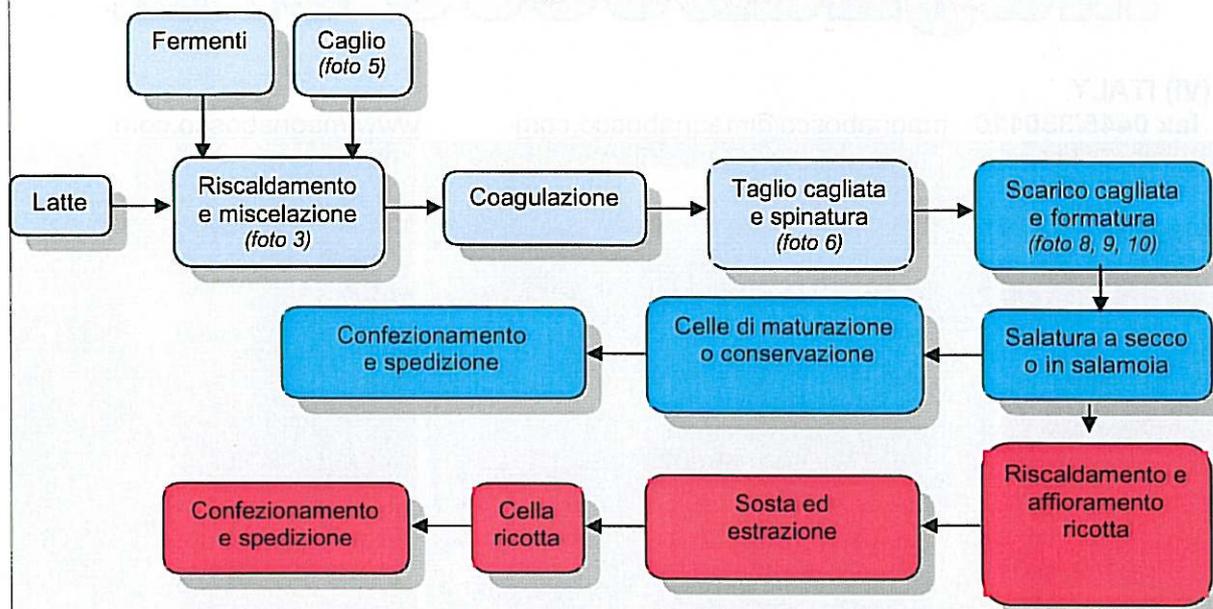
Salatura a secco



Stagionatura

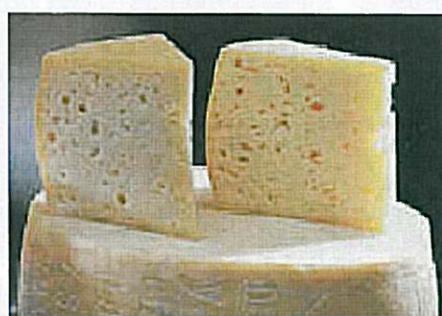
PRODUZIONE TIPICA FORMAGGI

Diagramma di flusso lavorazioni



Descrizione

- 1) Il latte è immesso nel Dairy (foto 2).
- 2) Il latte nel Dairy (foto 2) si riscalda sino alla temperatura di pastorizzazione ed è mantenuto a questa temperatura. Temperatura di pastorizzazione e tempo di sosta sono stabiliti dal processo tecnologico che si utilizza.
- 3) Dopo aver pastorizzato e raffreddato il latte sino alla temperatura di coagulazione si immettono prima i fermenti e dopo il caglio (foto 5).
- 4) Il latte si lascia riposare immobile per il tempo necessario alla coagulazione.
- 5) A coagulazione avvenuta si esegue il taglio della cagliata con lo spino (foto 6).
- 6) Dopo aver eseguito il taglio, la cagliata viene estratta (foto 8) e messa negli stampi sopra il tavolo da lavoro (foto 9, e 10) dove avviene anche lo sgrondo del siero.
- 7) La salatura del formaggio (foto 11), che generalmente ha inizio il giorno successivo alla produzione, può essere eseguita a secco o in bagno di salamoia.
- 8) Finito il processo di produzione i formaggi sono portati, a seconda del tipo, nelle celle refrigerate di maturazione o di conservazione.



MAGNABOSCO S.r.l. - Via Roma, 19 – 36030 Zugliano (VI)
Tel. 0445 3302111 (8 linee r.a.) - Fax 0445 330110 – 330222
e-mail: magnabosco@magnabosco.com - www.magnabosco.com