

Nerina da agricoltura biologica

Nome del prodotto:	NERINA
Tipologia:	Formaggio fresco prodotto esclusivamente con latte crudo di capra biologico.
Metodo di produzione:	<p>Si produce con latte crudo di capra. Il latte proveniente dalla mungitura serale viene raffreddato, a seconda della stagione, a temperature che variano dai 12 ai 20 °C. e viene immesso il siero innesto (starter) autoprodotta in azienda. A questo punto inizia la maturazione del latte (acidificazione). Con l'aggiunta del latte munto il mattino successivo, e raggiungendo temperature variabili tra i 18 e i 22 °C), si ottengono le condizioni ottimali per cagliare. Aggiunto con il caglio naturale, il latte viene agitato e poi lasciato riposare per un periodo che va dalle 16 alle 20 ore.</p> <p>La cagliata a questo punto è pronta per essere messa negli stampi dove viene fatta spurgare per 24 ore. In questo periodo la robiola viene girata più volte e salata. La salatura è fatta a secco; terminata questa fase, il formaggio viene trasferito in un locale di asciugatura, a temperatura compresa tra i 15 e i 18°C, per almeno due giorni, successivamente viene messo su tutta la superficie un velo di carbone vegetale. Dopo 10 giorni di maturazione e pronto per il confezionamento e la vendita.</p>
Descrizione:	<p>La Nerina ha forma cilindrica con facce piane leggermente orlate; il peso varia da 190 a 200 grammi circa, l'altezza di 3 centimetri e il diametro è di circa 9 centimetri.</p> <p>La crosta è assente e la struttura della pasta è finemente granulosa e di colore bianco latte. Il carbone vegetale crea sulla superficie del formaggio una pellicola che mantiene all'interno, nella fase della stagionatura, una freschezza e una morbidezza particolari.</p>
Caratteristiche:	L'aroma e il sapore sono delicati e saporiti.
Ingredienti:	<ul style="list-style-type: none"> - latte crudo di capra - carbone vegetale - sale - caglio naturale
Enti di certificazione e controllo:	<ul style="list-style-type: none"> - ECOCERT, agricoltura biologica - APA – Asti - P.R.A.T.Z. - LAV – TORINO
Tracciabilità:	Sulla confezione sono riportati gli estremi del lotto di riferimento.
Conservazione:	Può essere conservato nel ripiano più basso del frigorifero, a una temperatura di circa 4°C. L'importante è riporlo in contenitori di vetro o plastica con coperchio, in modo da conservare la morbidezza e non fargli trasmettere o assorbire odori.
Durata del prodotto:	Da consumarsi preferibilmente entro 90 giorni dalla data di produzione (lotto di produzione).