

SCHEDA DESCRITTIVA PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

Campione n°			
Località e data	Cremona 14/12/2020		
Commissione	Delegazione di Cremona		
Denominazione	QUEIJO MINAS ARTESANAL da REGIAO do TRINAGULO MINEIRO		
Categoria	latte vaccino intero, a coagulazione prevalentemente presamica, a pasta cruda		
	Pasta dura, stagionatura 1 Anno circa		
Note di presentazione	latte crudo e coagulato caldo appena munto, utilizzo di siero innesto, forma da 5 kg circa		
			punteggi
Esame esterno-visivo e tattile	forma	cilindrica regolare	8
	facce	leggermente concave	
	Scalzo	dritto	
	Superficie Tipologia	crosta	
	aspetto	dura, liscia, pulita raschiata, con macchie, leggermente untuosa, presenta piccole infiltrazioni	
	"		
	" colore	giallo dorato carico, con macchie ocre e marroni, non uniforme	
Esame interno -visivo e tattile	colore della pasta	giallo carico, con parti piu chiare	7
	sottocrosta	sottile/medio	
	occhiatura	presente in modo abbondante, di forma irregolare, da piccola a media, distribuita in modo uniforme	7
	erborinatura	assente	
	struttura	dura, granulosa, leggermente untuosa	10
	elementi di discontinuità	gessosità non uniforme	
Esame olfattivo, gustativo e tattile	odori	di intensità medio elevata; di lattico cotto, leggermente tostato, animale, legno	18
	aromi	con intensità elevata; lattico cotto, frutta secca , brodo di carne	
	sapori	dolce basso, acido medio elevato, salato medio, leggero amaro (basso)	18
	sensazioni trigeminali	piccante	
	struttura	dura, granulosa, con solubilità elevata	18
	persistenza gustativa	di intensità elevata	
		TOTALE da 0 a	86
		100	

NOTE

SCHEDA DESCRITTIVA PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

Campione n°				
Località e data	Cremona 07/12/2020			
Commissione	Delegazione di Cremona			
Denominazione	QUEIJO MINAS ARTESANAL da SERRA da CANASTRA			
Categoria	latte vaccino intero, a coagulazione prevalentemente presamica, a pasta cruda, Pasta semidura, stagionatura 60 giorni circa			
Note di presentazione	latte crudo e coagulato caldo appena munto, utilizzo di siero innesto, è presente placca di caseina che identifica la certificazione dell'Associazione produttori APROCAN, forma da 1 kg circa			
			punteggi	
Esame esterno-visivo e tattile	forma	cilindrica irregolare	7	
	facce	una faccia leggermente concava, l'altra piana		
	Scalzo	leggermente convesso con orlo stondato		
	Superficie Tipologia	crosta		
	aspetto	semi-dura, liscia, pulita, con macchie, leggermente umida, con trama della tela, può essere avvolta da una garza che manterrà maggiore umidità.		
	"			
	" colore	giallo ambrato, con macchie ocre e marroni, non uniforme		
Esame interno -visivo e tattile	colore della pasta	giallo paglierino scarico, uniforme	9	
	sottocrosta	sottile		
	occhiatura	di forma irregolare, fine e rada,	8	
	erborinatura	assente		
	struttura	semi-dura, compatta, liscia, leggermente untuosa	9	
elementi di discontinuità	assenti			
Esame olfattivo, gustativo e tattile	odori	di intensità medio elevata; di lattico cotto, burro fuso, foraggio secco.	18	
	aromi	con intensità elevata; lattico cotto, leggermente tostato frutta secca e sentore di paglia		
	sapori	dolce basso, acido medio, salato medio, amaro assente		20
	sensazioni trigeminali	tende al piccante		
	struttura	ancora un poco elastica, leggermente umida, con solubilità elevata		18
	persistenza gustativa	di intensità elevata		
		TOTALE da 0 a	89	
		100		