

Schede prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia	
Allegato B	Allegato al DDUO n. 3392 del 7/4/08 di cui è parte integrante
Denominazione	CAPRINO VACCINO
Territorio	Tutto il territorio regionale
Definizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino, con fermenti lattici, di consistenza molle, fresco
Materie Prime	Latte, sale, caglio, eventuali spezie
Caratteristiche fisiche	Forma cilindrica Peso 80- 160 gr., Lunghezza 10 cm.
Descrizione sensoriale	Sapore fresco acidulo-aromatico. Colore bianco o delle spezie.
Tecnica produzione	Latte intero vaccino pastorizzato Aggiunta fermenti lattici + caglio Coagulazione Rottura cagliata con ramino Disposizione cagliata nei fagotti Legatura fagotti –sgrondatura Eventuale versatura in tramogge (aggiunta facoltativa di acqua e potassio sorbato) Formatura Eventuale speziatura Avvolgimento in carta pergamena Confezionamento vaschetta.

Caprino Vaccino



Il **Caprino Vaccino** è un formaggio ottenuto da latte vaccino, con aggiunta di fermenti lattici; ha consistenza molle ed è consumato fresco.

Caratteristiche

Il Caprino Vaccino ha forma cilindrica, peso compreso tra 80 e 160 grammi e lunghezza di 10 centimetri. La pasta è di colore bianco latte, con consistenza morbida e spalmabile.

Modalità produttive

Il Caprino Vaccino è prodotto con latte intero di vacca pastorizzato, cui vengono aggiunti in fase di lavorazione fermenti lattici e caglio. Avvenuta la coagulazione la cagliata viene rotta con un attrezzo chiamato ramino e disposta in fagotti. Si procede con la legatura dei fagotti, con la sgrondatura, ed eventualmente con la versatura in tramogge, con l'aggiunta facoltativa di acqua e potassio sorbato. Al formaggio viene quindi data la caratteristica forma cilindrica; in questa fase è possibile aggiungere spezie. Il prodotto è avvolto in carta pergamena e confezionato in vaschette di plastica trasparente. L'uso dei materiali indicati e del latte crudo sono indispensabili per la caratterizzazione organolettica del prodotto.

Curiosità

Il Caprino Vaccino, chiamato anche *Robiolino*, *Formaggino* o *Formaggella* è prodotto in tre versioni: light, stagionato, fresco.

Modalità di conservazione

Il Caprino Vaccino è un formaggio da consumare fresco; può essere conservato qualche giorno in frigorifero, avvolto nella carta pergamena e riposto in vaschette in plastica per alimenti, o in alternativa avvolto in carta stagnola.

Caratteristiche organolettiche

Il Caprino Vaccino ha un sapore fresco, lievemente acidulo e aromatico. Si presenta di colore bianco nel prodotto al naturale, o con screziature colorate nel prodotto speziato.

Come si consuma

Il Caprino Vaccino può essere servito come formaggio da tavola, accompagnato da verdure fresche di stagione, oppure essere utilizzato per preparare creme e farciture.

Area di produzione

Il Caprino Vaccino è prodotto in tutta la Lombardia.