

## Rosa Camuna



Formaggio da tavola, prodotto con latte di vacca parzialmente scremato, a pasta semi-cotta, dalla forma a rosa con quattro petali, a facce piane recanti il marchio del caseificio.

### **Materie Prime**

Latte vaccino parzialmente scremato, caglio, sale, fermenti lattici.

### **Caratteristiche fisiche**

Crosta sottile, tendente a lieve fioritura, non edibile. Colore bianco avorio, consistenza morbida e compatta.

### **Descrizione sensoriale**

Odore caratteristico, sapore acidulo, gusto profumato di essenze di montagna, pasta compatta e morbida.

### **Tecnica di produzione**

Il latte, refrigerato a 4°C viene riscaldato, scremato, normalizzato, pastorizzato. Quindi aggiunto di fermenti lattici e poi di caglio. Dopo miscelazione viene lasciato a riposo. Quindi viene rotta la cagliata, sottoposta a cottura e quindi messa in stampo. Dopo rivoltamento ed estrazione dagli stampi, viene sottoposta a salatura in salamoia e stagionatura di 30-45 giorni.