



## CASEIFICAZIONE DEL LATTE VACCINO

La caseificazione del latte vaccino è il processo di trasformazione del latte di mucca in formaggio. Questo avviene attraverso la coagulazione, ottenuta con il caglio o per acidificazione naturale, formando la cagliata. La cagliata viene poi rotta in pezzi più o meno grandi a seconda del tipo di formaggio desiderato. Dopo la separazione del siero, la pasta può essere cotta, pressata o lasciata maturare. Segue la salatura, che avviene a secco, in salamoia o con l'aggiunta di sale nella cagliata. Infine, il formaggio viene stagionato o consumato fresco, a seconda della tipologia di prodotto.