



CASEIFICAZIONE DELLA MOZZARELLA

La caseificazione della mozzarella è il processo di trasformazione del latte in un formaggio a pasta filata. Il latte, vaccino o di bufala, viene riscaldato e fatto coagulare con l'aggiunta di caglio. Dopo la formazione della cagliata, questa viene rotta e lasciata maturare fino a raggiungere la giusta acidità. Successivamente, viene sottoposta a filatura in acqua calda, che la rende elastica e modellabile. La mozzarella viene poi formata nelle tipiche pezzature, raffreddata in acqua e salata in salamoia. Infine, viene confezionata in liquido di governo o sottovuoto per mantenerne la freschezza.