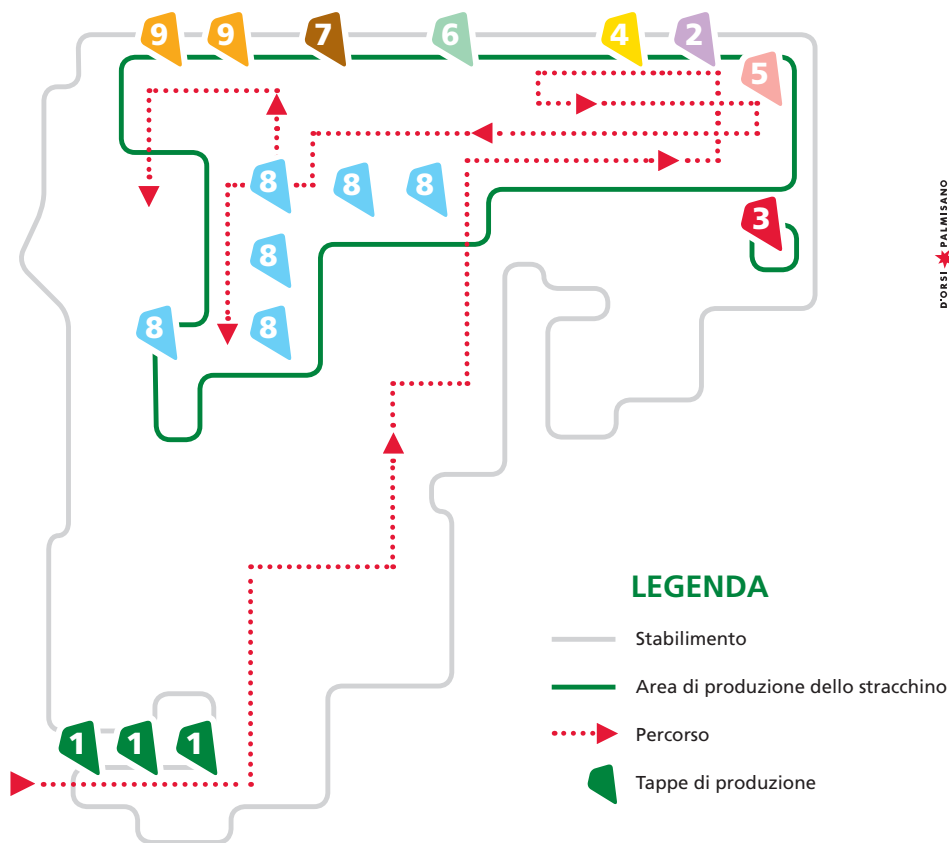




Lo stracchino
friulano™

Il Processo di produzione dello stracchino Venchiaredo ■



DORSI PALMISANO

VENCHIAREDO S.p.A.

via Ippolito Nievo, 31 - 33079 Ramuscello di Sesto al Reghena - Pordenone - Italia
T +39 0434 690333 - F +39 0434 690936 - P.IVA 01558410930 - info@venchiaredo.com

www.venchiaredo.com





*Lo stracchino
friulano™*

Il Processo di produzione dello stracchino Venchiaredo ■

- 1** Il **latte friulano** caratterizzato da **eccellenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche**, frutto di condizioni ambientali che influiscono positivamente sull'alimentazione e sulla **qualità di vita delle bovine da latte**;
- 2** La **ricetta semplice, genuina**, tramandata di generazione in generazione preservando quel patrimonio di sapienza e di **cultura casearia**, già ricordata in **"Le memorie di un italiano"** da **Ippolito Nievo**, che fecero dello **stracchino Venchiaredo**, in modo particolare a partire dagli anni '80, uno dei formaggi molli più apprezzati nel panorama lattiero - caseario nazionale;
- 3** La preparazione dell'**innesto di fermenti lattici** con il nostro latte di raccolta e non con substrati in polvere o fermenti a inoculo diretto. Tale pratica ci consente di mantenere ed **esaltare un profilo sensoriale e aromatico** che solo il **latte fresco** raccolto negli allevamenti della nostra zona ci consente di ottenere;
- 4** Una **acidificazione molto lenta**, che ci permette di ottenere un **gusto molto dolce** ed una **struttura cremosa**;
- 5** Un **impianto di produzione di ultima generazione**, che tramite la **gestione computerizzata** dell'intero ciclo ci permette l'esatto mantenimento dei tempi e delle temperature di produzione. Ad esempio, grazie all'assenza di pompe a pressione, in questo impianto si riesce a **riprodurre molto fedelmente la lavorazione artigianale**, vista la delicatezza con la quale viene trattata la cagliata.
- 6** Una **stufatura** rigidamente controllata nei parametri di tempo, temperatura, umidità tramite un **tunnel ad elevato livello di automazione** che consente di affinare le caratteristiche qualitative dello stracchino;
- 7** La fase di **salatura** in vasche per immersione in salamoia trattata in continuo tramite un **impianto di microfiltrazione**, per garantirne la **purezza microbiologica** durante tutto l'arco di produzione giornaliera;
- 8** La **maturazione** in celle con condizioni ambientali (temperatura e umidità relativa) **rigidamente controllate** e con una **qualità dell'aria** di elevato livello ottenuta tramite impianti di condizionamento dotati di filtri batteriologici;
- 9** La fase di **confezionamento**, realizzata con macchine automatizzate e l'utilizzo di **atmosfera protettive** al fine di tutelare il prodotto dalle alterazioni microbiologiche influenzate dalla presenza di ossigeno e preservarne quindi il profilo organolettico fino a scadenza. In tal modo **si favorisce l'attività dei fermenti lattici vivi**, che proseguono con la graduale maturazione del prodotto, esaltando le tipiche note aromatiche e dolci del prodotto.