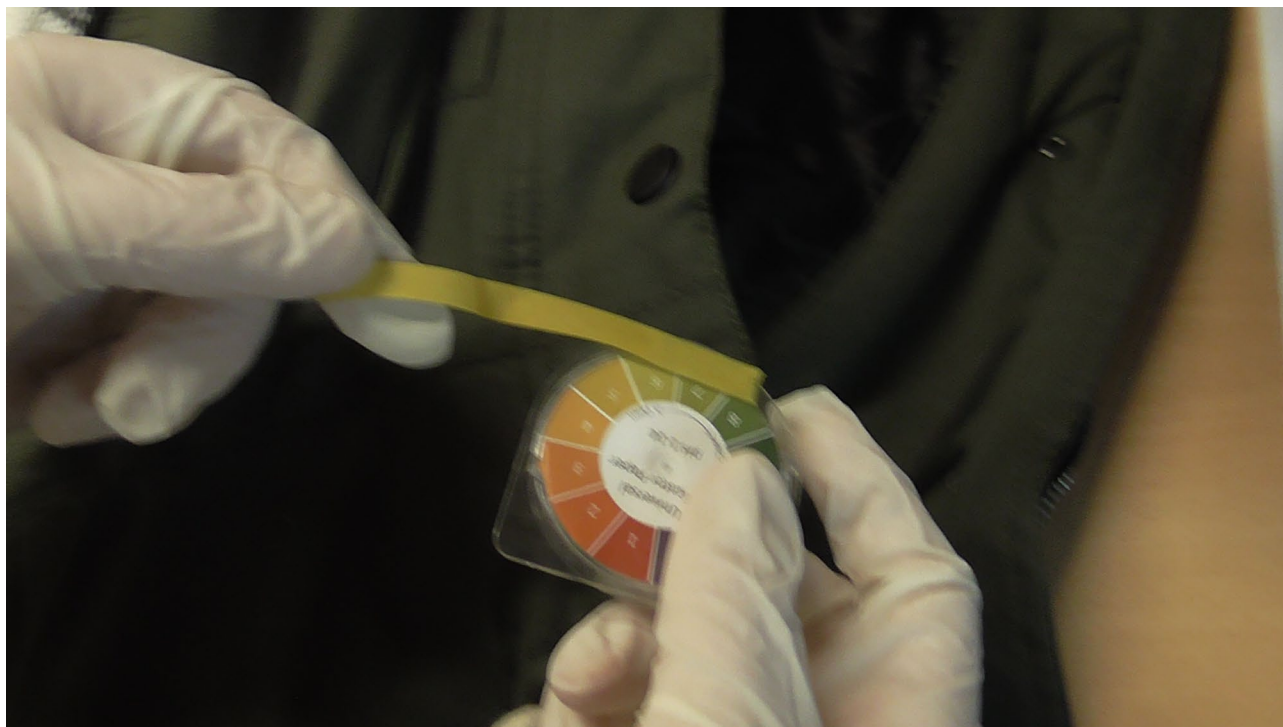


Scopriamo come nasce la mozzarella



Il latte ha un pH basico, dopo l'aggiunta di caglio e fermenti lattici vivi il pH si abbassa fino a divenire acido



Dopo aver portato il latte ad una temperatura di 27 °C si aggiunge il caglio e, successivamente, portato a 60 °C i fermenti. Si attende quindi che il latte coaguli formando la cagliata.



Finalmente la cagliata è avvenuta e viene rotta e colata per un giorno e una notte nel refrigeratore



La cagliata viene portata a 90 °C per la successiva filatura della mozzarella



Il tutto viene monitorato per tenere sotto controllo la temperatura



Si verifica che la cagliata sia pronta per la filatura



La pasta per la filatura è pronta