



FATTORIA DEL FAGGIO  
ENRICO REZZONICO

Via Petrolz – 6968 Sonvico

Tel. + 4191 943 32 57

[fattoriadelfaggio@gmail.com](mailto:fattoriadelfaggio@gmail.com)

## SCHEMA TECNICA BÜSCION MATURO DI CAPRA



Denominazione	Formaggio fresco di capra
Descrizione	Formaggio svizzero a pasta fresca, grasso, di latte termizzato
Metodo di realizzazione	Utilizzo di latte intero di capra, termizzazione, aggiunta di fermenti e caglio, salatura con sale da cucina
Maturazione e stagionatura	massimo 40 giorni, cella 3-5 C°
Ingredienti	Latte di capra, provenienza Ticino Sale, provenienza CH Caglio animale, provenienza CH Fermenti lattici, provenienza IT, CH e F
Forma del prodotto	Cilindrico, diametro 4-5 cm altezza 3-4 cm Peso da 50 gr il pezzo, 100 gr confezione
Caratteristiche organolettiche	Crosta: mista muffa e geotricum candidum Colore: bianco avorio Pasta: morbida, spalmabile Sapore: fragrante, delicato ma deciso con note vegetali e animali e con forti note ircine
Caratteristiche microbiologiche	E. Coli: inferiore a 10 UFC/g Staphylococcus aureus: inferiore a 10 UFC/g Listeria monocytogenes: non presente in 25 g      Salmonella: non presente in 25 g
Allergeni	Lattosio, proteine di latte caprino
Ogm	Assenti
Confezionamento	confezionato in vaschetta con etichetta
Conservazione	tra 3°C e 6°C 50 giorni dalla produzione
Istruzioni per l'uso	Conservare tra 3°C e 5°C

Crosta edibile, servire con miele di acacia per valorizzare