**МОЦАРЕЛЛА**

**Моцарелла, моццарелла (ит. Mozzarella) — молодой итальянский сыр родом из региона Кампания. Классическая моцарелла (Mozzarella di bufala сатрапа) производится из молока чёрных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует моцарелла из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков, замоченных в рассоле, так как он долго не хранится. Самая вкусная моцарелла — giornata (однодневной давности), но её можно купить только в Италии. Также моцарелла бывает твердой, как обычный сыр, такую используют для горячих блюд. Выпускается и копчёная моцарелла (Mozzarella affumicata).**

**Производство сыра начинается с того, что молоко заквашивается термофильной молочнокислой культурой и свёртывается сычужным ферментом (иногда с добавлением хлорида кальция и липазы; также при ускоренном способе допускается вместо молочнокислых культур использовать раствор лимонной кислоты). Затем сырное зерно нагревают, отделяют сыворотку, перемешивают до тех пор, пока не получится однородная эластичная сырная масса, которую вымешивают руками как крутое тесто, подогревая несколько раз путем помещения в горячую воду для более лёгкой манипуляции, а затем отрезают куски, формуют сыр различной формы (шарики, косички) и помещают в холодный насыщенный раствор поваренной соли. Эта масса называется mozzatura (обрезь) — отсюда и название сыра. Оставшаяся после этого процесса сыворотка может быть использована для приготовления рикотты.**

**Современные технологии производства моцареллы позволяют создавать высококачественные аналоги дорогостоящего итальянского сыра по цене значительно более низкой.**

**Наши специалисты помогут Вам в короткие сроки организовать производство, подобрать оборудование и обеспечат Вас необходимым сырьем. Получаемый по нашей технологии сыр Моцарелла прерасно натирается, дает длинную нить при плавлении и содержит в своем**

**Стейд Милк 03 Комплит-гель ВК-03**