

ANEXO
PROJETO DE COOPERAÇÃO PARA CONHECIMENTO TECNOLÓGICO DE
PRODUTOS TÍPICOS EUROPEUS REGISTRADOS NO MAPA

QUEIJOS HOLANDESES



Para



Descrição dos Queijos Holandeses

Consultoria - Diálogos UE-Brasil

Projeto de cooperação em prol do conhecimento tecnológico de produtos europeus típicos registrados junto ao MAPA -2018



QUEIJO EDAM

História e origem:

A primeira menção aos queijos do tipo Edam remonta ao século XIV, quando o Edam era o queijo mais popular do mundo, especialmente em viagens marítimas e nas colônias distantes, pois o Edam maturava muito bem e podia envelhecer bastante, sendo fácil de transportar e comer em viagens. Ele ainda é produzido na Holanda e por todo o mundo até os dias atuais. A produção desse queijo iniciou-se na cidade de Edam, localizada em Volendam, ao norte da Holanda.

O queijo Edam era originalmente produzido na cidade de Edam, mas atualmente é feito por toda a Holanda e em muitos países do mundo. Ele tem a proteção B.O.B. [Abreviação em holandês para “Beschermd Oorsprong Benaming” (Designação de origem protegida)].

Desde o século XIV, os queijos são exportados da Holanda para muitos países no mundo todo.

Produção do queijo Edam:

O queijo é produzido na Holanda e, como não é protegido, também é produzido no mundo todo, uma vez que a marca não é registrada.

O queijo Edam pertence à categoria de queijos coalhos. Atualmente, ele é principalmente produzido em fábricas de queijo modernas, segundo métodos de produção frequentemente computadorizados e padronizados.

O leite usado no queijo passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 30 °C), para ser inoculado com fermento mesofílico para que o ácido láctico se desenvolva. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e., o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Parte do soro do leite é drenado depois da pré-agitação e da adição de água quente para lavar eventuais resíduos de lactose dos grãos de queijo. A agitação final é feita até que os grãos de queijo estejam com a firmeza correta e a coalhada esteja pronta para a prensagem prévia sob o soro do leite no bloco, bem como para ser cortada e moldada e, por fim, prensada no molde arredondado. Normalmente, o tempo total do processo de agitação varia de 65 a 70 minutos.

O queijo prensado é deixado para a fermentação final em água fria até atingir o pH mínimo (cerca de 5,2). A salga dos queijos ocorre em salmoura até que o teor de sal chegue a aproximadamente 1,3%. Depois, os queijos ficam em uma câmara de refrigeração por 1 (um) a 2 (dois) dias para secar. Em seguida, eles são revestidos com emulsificante de grau alimentício (do tipo plástico), antes de serem

armazenados na sala de maturação, sob temperatura e umidade controladas. Esse revestimento com emulsão do tipo plástico é repetido várias vezes ao longo do tempo de maturação para proteção da casca do queijo e para evitar a evaporação da água do queijo.

O tempo de maturação varia segundo os diferentes tipos de maturação do queijo Edam.

De maneira geral, os produtores holandeses utilizam seis graduações para classificar os queijos:

- Queijo jovem (4 semanas)
- Queijo jovem maturado (8 a 10 semanas)
- Queijo maturado (16 a 18 semanas)
- Queijo extra maturado (7 a 8 meses)
- Queijo velho (10 a 12 meses)
- Queijo muito velho (12 meses e acima)

Características do queijo Edam:

O queijo Edam é moldado como queijo redondo revestido em emulsão do tipo plástica. Normalmente, eles podem pesar de 1,5 a 2,5 kg, no formato esférico ou de blocos retangulares de queijo sem casca, embalados a vácuo no filme, pesando até 5 kg. A versão baby do Edam também é produzida, pesando de 800 g a 1,1 kg.

O queijo jovem apresenta uma massa firme, que pode ser fatiada e de coloração amarelo-clara, na qual se espalham alguns pequenos olhos (buracos) regulares, causados pelo CO₂, com um sabor ao mesmo tempo suave e aromático.

O queijo mais maturado traz uma casca mais espessa e a sua massa é mais escura e mais dura. O sabor vai apurando para conferir um sabor muito mais robusto ao queijo. O queijo maturado por mais de 2 (dois) anos adquire um sabor muito próximo ao do molho de manteiga e sua consistência se torna levemente quebradiça e difícil de fatiar.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Umidade:	De 40 a 54 %
Maturidade:	1 mês a 2 anos
Formato:	Formato esférico ou em bloco retangular
Peso:	1,5 a 2,5 kg, queijo em bloco sem casca de até 5 kg. Edam baby (800 g a 1,1 kg)
Casca:	Revestimento lavado (com ou sem casca)
Textura:	Número limitado de olhos (buracos) regulares e arredondados
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Firme, podendo ser fatiado
Sabor:	Aromático suave
Gordura:	28 a 40% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 45% em queijo com 40% de gordura em matéria seca
Revestimentos:	Revestimento plástico vermelho ou filme plástico para queijos sem casca

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European

- Approach”Odense 1999 Denmark
- Buch Kristensen, J.M. “Ostetnologi for mejeriteknikerstuderende” Odense 1983 Denmark



QUEIJO GOUDA

História e origem:

A primeira menção aos queijos do tipo Gouda remonta ao século VI, o que faz dele um dos mais antigos queijos de que se tem registro no mundo e que ainda hoje é feito na Holanda e no mundo todo. A produção do queijo iniciou-se na cidade de Gouda, próxima a Roterdã, ao sul da Holanda.

Originalmente, o queijo Gouda era produzido em casas de fazenda e era chamado de “Boerenkase” (queijo da fazenda), mas o Gouda atual é produzido em grandes usinas de laticínios e representa mais de 50% da produção de queijos da Holanda. O nome Gouda não é protegido. Assim, o método de fabricação do queijo atualmente é copiado e ele é produzido no mundo todo.

Entretanto, existem alguns tipos de Gouda que foram patenteados e registrados sob a PGI (status de Indicação Geográfica Protegida) da UE. Os nomes desses queijos são: Boerenkaas, Noord-Hollandse Gouda e Gouda Holland. Esses queijos só podem ser feitos na Holanda e produzidos com o leite de vacas holandesas.

Desde o século XIV, os queijos são exportados da Holanda para muitos países no mundo todo.

Fabricação do queijo Gouda:

O queijo é produzido na Holanda e, como não é protegido, também é produzido no mundo todo, uma vez que a marca não é registrada.

O queijo Gouda pertence à categoria de queijos coalho. Atualmente, ele é principalmente produzido em fábricas de queijo modernas, segundo métodos de produção frequentemente computadorizados e padronizados.

O leite usado no queijo passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 30 °C), para ser inoculado com fermento mesofílico para que o ácido láctico se desenvolva. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos

(grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e., o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Parte do soro do leite é drenado depois da pré-agitação e da adição de água quente para lavar eventuais resíduos de lactose dos grãos de queijo. A agitação final é feita até que os grãos de queijo estejam com a firmeza correta e a coalhada esteja pronta para a prensagem prévia sob o soro do leite no bloco, bem como para ser cortada, moldada e, por fim, prensada no molde. Normalmente, o tempo total do processo de agitação varia de 65 a 70 minutos.

O queijo prensado é deixado para a fermentação final em água fria até atingir o pH mínimo (cerca de 5,2). A salga dos queijos ocorre em salmoura até que o teor de sal chegue a aproximadamente 1,2%. Depois, os queijos ficam em uma câmara de refrigeração por 1 (um) a 2 (dois) dias para secar. Em seguida, eles são revestidos com emulsificante de grau alimentício (do tipo plástico), antes de serem armazenados na sala de maturação, sob temperatura e umidade controladas. Esse revestimento com emulsão do tipo plástico é repetido várias vezes ao longo do tempo de maturação para proteção da casca do queijo e para evitar a evaporação da água do queijo.

Ele também é usado para a produção do queijo Gouda sem casca, sendo embalados a vácuo, com filme plástico especial perfurado para proteger o queijo e evitar a evaporação da água do queijo.

O tempo de maturação varia de acordo com os diferentes tipos de maturação do queijo Gouda.

De maneira geral, os produtores holandeses utilizam seis graduações para classificar os queijos:

- Queijo jovem (4 semanas)
- Queijo jovem maturado (8 a 10 semanas)
- Queijo maturado (16 a 18 semanas)
- Queijo extra maturado (7 a 8 meses)
- Queijo velho (10 a 12 meses)
- Queijo muito velho (12 meses e acima)

Características do queijo Gouda:

O queijo Gouda é moldado como queijos cilíndricos, revestidos com emulsão plástica ou em blocos retangulares de queijo sem casca, embalados com filme (a vácuo). Podem pesar de 2,5 a 15 kg.

O queijo jovem apresenta uma massa firme, que pode ser fatiada e de coloração amarelo-clara, na qual se espalham alguns pequenos olhos (buracos) regulares, causados pelo CO₂, com um sabor ao mesmo tempo suave e aromático.

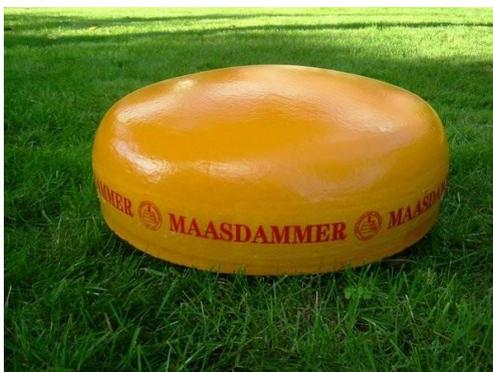
O queijo mais maturado traz uma casca mais espessa e a sua massa é mais escura e mais dura. O sabor vai apurando para conferir um sabor muito mais robusto ao queijo. O queijo maturado por mais de 2 (dois) anos adquire um sabor muito próximo ao do molho de manteiga e sua consistência se torna levemente quebradiça e difícil de fatiar.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	1 mês a 2 anos
Formato:	Formato cilíndrico e achatado ou em bloco retangular
Peso:	2,5 a 15 kg
Casca:	Revestimento lavado (com ou sem casca)
Textura:	Número limitado de olhos (buracos) regulares e arredondados
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Firme, podendo ser fatiado
Sabor:	Aromático suave
Gordura:	45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 54%
Variação:	Ervas ou sementes de cominho
Revestimentos:	Amarelo ou preto, se for queijo maturado; verde, se for com

ervas, ou corde laranja, se for com sementes de cominho.

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark



QUEIJO MAASDAMER (LEERDAMER)

História e origem:

O queijo Maasdamer (Leerdamer) foi desenvolvido no final dos anos 1980 e é um exemplo de inovação do setor de laticínios da Holanda. O sucesso desse queijo é tão original quanto o fato do queijo Maasdamer rapidamente ter conquistado a segunda colocação nos registros estatísticos dos queijos exportados da Holanda. A popularidade do Maasdamer se deve à combinação das melhores características dos queijos Gouda e Edam. O tipo mais importante do queijo Maasdamer é o Leerdamer (o mais vendido na Europa).

Fabricação do queijo Maasdamer:

O queijo é produzido na Holanda, mas também é fabricado no mundo todo.

O queijo Maasdamer pertence à categoria de queijos coalho. Atualmente, ele é principalmente produzido em fábricas de queijo modernas, segundo métodos de produção frequentemente computadorizados e padronizados.

O leite usado no queijo passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 30 °C), para ser inoculado com fermento mesofílico para que o ácido láctico se desenvolva. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e., o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Parte do soro do leite é drenado depois da pré-agitação e da adição de água quente para lavar eventuais resíduos de lactose dos grãos de queijo. A agitação final é feita até que os grãos de queijo estejam com a firmeza correta e a coalhada esteja pronta para a prensagem prévia sob o soro do leite no bloco, bem como para ser cortada, moldada e por fim, prensada no molde. Normalmente, o tempo total do processo de

agitação varia de 110 a 120 minutos.

A salga dos queijos ocorre em salmoura até que o teor de sal chegue a aproximadamente 1,5%. Depois, os queijos ficam em uma câmara de refrigeração por 1 (um) a 2 (dois) dias para secar. Em seguida, eles são revestidos com emulsificante de grau alimentício (do tipo plástico), antes de serem armazenados na sala de maturação, sob temperatura e umidade controladas. Esse revestimento com emulsão do tipo plástico é repetido várias vezes ao longo do tempo de maturação para proteção da casca do queijo e para evitar a evaporação da água do queijo. A primeira maturação ocorre a uma temperatura relativamente baixa (10 a 12 °C, por 7 a 10 dias). O desenvolvimento do CO₂, a formação dos olhos (buracos) e mais maturação ocorrem a temperaturas mais elevadas (20 a 25 °C) por 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) dias e a maturação final ocorre sob temperatura baixa (6 a 8 °C), por 15 (quinze) a 18 (dezoito) semanas, até que fique pronto para o consumo.

Características do queijo Maasdamer:

O queijo Maasdamer é moldado em formato cilíndrico e achatado, revestido com emulsão plástica. Normalmente, ele pode pesar de 6 a 12 kg.

A casca é muito suave e clara, revestida com emulsão plástica amarela. O queijo é firme, amarelo-claro e sua massa pode ser fatiada, apresentando vários olhos (buracos) redondos, causados pelo CO₂, com um sabor característico amendoado, suave e aromático.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Umidade:	De 40 a 42%
Maturidade:	3 meses a 2 anos
Formato:	Cilíndrico e achatado
Peso:	6 a 12 kg
Casca:	Revestido, com casca lavada
Textura:	Grande número de olhos (buracos) grandes, regulares e arredondados
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Firme, podendo ser fatiado
Sabor:	Suave, aromático e amendoado
Gordura:	De 20 a 50% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 42 % em queijo com 45 % de gordura em matéria seca
Revestimentos:	Emulsão plástica amarela

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter "Guide to cheese" Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros "The chefs book on cheese" translated to Danish by Annette Wulff
- Buch Kristensen, J.M. "Cheese Technology "The Northern European Approach" Odense 1999 Denmark
- Buch Kristensen, J.M. "Ostetnologi for mejeriteknikerstuderende" Odense 1983 Denmark

QUEIJOS FRANCESES



Para



Descrição dos Queijos franceses
Consultoria - Diálogos UE Brasil
Projeto de cooperação em prol do conhecimento
tecnológico de produtos europeus típicos registrados
junto ao MAPA – 2018



CREAM CHEESE BOURSIN

História e origem:

Cream Cheese Boursin é um queijo cremoso, macio e dessorado, inventado originalmente por François Boursin, em 1957. A produção teve início em uma fábrica de queijos em Croisy-sur-Eure, na Normandia, na França. Os primeiros queijos cremosos eram simples queijos cremosos. Porém, mais tarde, em meados de 1961, um jornal francês publicou, por engano, sobre o lançamento de um Boursin em infusão de alho. O público adorou a ideia. A questão era que François não tinha a tal receita disponível, mas logo ele colocou mãos à obra para atender à demanda do público.

Assim, por dois anos ele trabalhou em sua receita original, inspirada no queijo fresco (fromage frais), um prato tradicional em festas que leva alho, natas frescas, queijo macio, ervas, sal e pimenta. Por fim, em 1963, François conseguiu se satisfazer com seu autêntico queijo Gournay e criação da versão com alho e lançou-o no mercado. O queijo Boursin Alho e Ervas Finas foi servido em comemorações e festas por toda a França e rapidamente tornou-se íntimo dos lares franceses.

As duas novas versões traziam queijo com alho e ervas. Os queijos eram rolados em sobre pimenta preta em semente e o nome dos queijos recém-desenvolvidos mudou para “All natural Gournay cheese” (Queijo Gournay natural), de modo que se um queijo Boursin embalado não tiver a identificação Gournay, isso significa que não é um Boursin legítimo.

Para alcançar um número ainda maior de aficionados em queijo, François resolveu fazer história mais uma vez, apresentando o queijo em uma campanha publicitária em rede nacional. O primeiro comercial de TV apresentava Jacques Duby, famoso comediante francês, que representava um indivíduo com insônia, atormentado por um desejo irresistível de comer Boursin. Acordando no meio da noite, ele corria à geladeira, de pijamas, cantando “Du Boursin” dezoito vezes. Esse primeiro “boursinófilo” inspirou muitas imitações.

Em 1972, a segunda grande campanha publicitária lançada pelo Boursin, apresentava um slogan que ganhou notoriedade: “Bread, wine, Boursin” (Pão, vinho e Boursin).

Produção do cream Cheese Boursin:

Esse cream cheese é feito de leite rapidamente aquecido (74 °C por 15 segundos), padronizado e homogeneizado (11,5% de gordura), que depois é resfriado até atingir a temperatura de inoculação a 20 °C, inoculado com uma cultura inicial mista de bactérias mesofílicas para o desenvolvimento do ácido láctico e a acidificação do leite. O tempo de fermentação é de cerca de 14 a 15 horas ou até que o pH do leite baixe para 4,6 e o leite coagule. Em seguida, o leite coagulado é aquecido a 52 a 54 °C e rapidamente resfriado a 22 a 24 °C e despejado em bolsas de tecido para queijo, para dessoragem. O soro do leite é drenado até que o total de matéria seca da massa do queijo responda

por cerca de 45% e a gordura por cerca de 32%. A massa de queijo drenada é, então, misturada e agitada suavemente para produção do Boursin simples ou com ervas, alho, pimenta, chalota, cebolinha, manjericão, pimenta vermelha ou, caso se deseje adicionar outros temperos, eles também são misturados e agitados suavemente na misturadora, antes que o queijo final seja embalado em embalagem de papel laminado e resfriado na câmara de resfriamento, onde a massa do queijo irá assentar.

Características do Cream Cheese Boursin:

O queijo é um cream cheese cilíndrico pequeno, disponível em cinco sabores: alho e ervas finas, pimenta, chalota e cebolinha, alho light e ervas finas, e alho e pimenta vermelha torrada. O queijo original do Boursin Alho e Ervas Finas é feito de leite, natas, alho, sal, pimenta, salsa e chalotas e ainda é o mais popular dentre os sabores do Boursin.

O gosto do queijo simples é cremoso, aromático e levemente ácido e sua consistência é macia e um pouco granulosa.

Leite/Nata:	Leite de vaca pasteurizado e padronizado
Métodos produtivos:	Queijo macio
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	Sem período de maturação, mas armazenado sob refrigeração
Formato:	Cilíndrico
Peso:	150 g
Casca:	Sem casca
Textura:	Massa de queijo densa e espalhável
Cor do queijo simples:	Esbranquiçada a cor de palha
Consistência:	Suave, macia e um pouco granulosa
Sabor:	Suave e cremoso no queijo simples e picante, dependendo do tipo de queijo
Gordura:	32% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 55%
Embalagem:	Embalado à vácuo em papel alumínio

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Hansen Poul V. & Jensen Stein Poul “Course in Product development and manufacturing of special cheeses” Dalum Dairy College Odense Denmark



QUEIJO BRIE

História e origem:

O Brie é um queijo úmido, macio, cremoso, com superfície amadurecida, feito de leite de vaca cru e padronizado. Seu nome é uma homenagem à comuna de Brie, que corresponde hoje ao departamento de Seine-et-Marne, na Ilha de França.

O queijo Brie é feito de leite não pasteurizado e o Brie de Meaux e o Brie de Melun nasceram ambos do AOC (Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada), em 1980.

Este queijo é produzido principalmente na parte leste da bacia parisiense.

Brie é um dentre uma série de “Rei dos Queijos” franceses. Há quem diga que ele ganhou essa fama em competições de queijo realizadas por Talleyrand, um político francês, com o intuito de quebrar a monotonia das negociações durante um Tratado de Viena, após a batalha de Waterloo, em 1815.

A existência do queijo Brie pode ser rastreada desde longa data na história, até os tempos de Carlos, o Grande, no século VIII.

Produção do queijo Brie:

O queijo é feito a partir do leite cru, padronizado, cuja temperatura é ajustada à temperatura de inoculação a 32 °C. Depois, a mistura é inoculada com uma cultura inicial mista de bactérias termofílicas para o desenvolvimento do ácido láctico e com as *Penicillium Camembert* para o desenvolvimento do bolor branco. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e., o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Os grãos de queijo já cortados ficam em repouso no soro do leite, sem agitação, por 45 minutos e, a partir daí, são agitados suavemente a intervalos, por alguns minutos, até os grãos ficarem prontos para a moldagem. Os grãos de queijo são, então, colocados em moldes cilíndricos e baixos em 2 ou 3 camadas, tendo um tempo de dessoragem entre eles. Os moldes cheios são virados diversas vezes até se atingir o pH de 5,0 a 5,1, o que ocorre cerca de 24 horas após o início da fermentação. Na sequência, os queijos são retirados dos moldes e passam pela salga. Esse processo de salga pode ser feito por salga seca, ao longo de alguns dias até que o sal atinja 1,5 a 1,6% ou pode ser usada a salga por salmoura, em solução saturada de salmoura. O pH nos queijos salgado normalmente varia de 4,8 a 4,9.

Os queijos finalizados e salgados passam por secagem em sala de armazenamento sob refrigeração a 14 °C e UR de 90% por 1 (um) a 2 (dois) dias e maturados nas salas de maturação por 4 (quatro) semanas. Essas salas também têm temperatura controlada

de 14 °C e UR de 95%, onde o bolor branco irá desenvolver-se e circundará toda a casca dos queijos. Os queijos maturados são embrulhados em papel à prova de gordura ou em papel alumínio e empacotados nas características caixas de madeira.

Características do queijo Brie:

O Brie é um queijo cilíndrico, com diâmetro de 27 a 36 cm e peso variando de 1,5 a 2,8 kg. Possui uma casca característica coberta de bolor branco com uma leve nuance marrom. A massa do queijo tem cor de palha e o queijo maturado deverá apresentar-se com amadurecimento uniforme e sem qualquer resquício de pó no centro. O queijo maturado possui o aroma de currais e sabor frutado com nozes tostadas e um leve toque de amônia.

Leite:	Leite de vaca não pasteurizado
Métodos produtivos:	Queijo semimacio
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	4 a 5 semanas
Formato:	Cilíndrico
Peso:	1,5 a 2,8 kg
Casca:	Casca com bolor branco
Textura:	Massa de queijo densa
Cor:	Esbranquiçada a cor de palha
Consistência:	Semimacia
Sabor:	Aroma de currais e sabor frutado com nozes tostadas e um leve toque de amônia.
Gordura:	45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 58%
Revestimentos:	Casca com bolor branco

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Dr. Morris Howard A. “Blue-Veined Cheeses” Cheese Monographs by Pfizer 1981 USA
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Brie cheese manufacturing
- Hansen Poul V. & Jensen Stein Poul “Course in Product development and manufacturing of special cheeses” Dalum Dairy College Odense Denmark



QUEIJO CAMEMBERT

História e origem:

O Camembert é um queijo úmido, macio, cremoso, com superfície amadurecida, feito de leite de vaca cru e padronizado. Ele foi feito pela primeira vez no século XVIII, em Camembert, na Normandia, ao norte da França.

O primeiro Camembert foi feito de leite não pasteurizado. Em 1983, a variedade AOC (Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada) recebeu a denominação de "Camembert de normandie", exigida por lei, a qual deve ser feita de leite não pasteurizado, cru, de vacas *Vacher Normandes*, espalhadas pelos cinco departamentos administrativos da Normandia: Calvados, Eure, Manche, Orne e Seine-Maritime.

O Camembert foi feito pela primeira vez em 1791, por Maria Harel, uma agricultora normanda, mas um padre da cidade de Brie (que estava fugindo da revolução francesa) ajudou-a com bons conselhos sobre como fazer esse tipo de queijo.

Em 1855, uma das filhas de Maria Harel presenteou Napoleão com um queijo, dizendo-lhe que fora feito na vila de Camembert e que o nome da vila ficou ligado a esse tipo de queijo. O sucesso de vendas do queijo também recebeu ajuda da ferrovia que acabara de ser inaugurada e da introdução da caixa protetora de madeira, além do isolamento e da aplicação de fungos brancos sobre a superfície dos queijos, mais tarde chamados de *Penicillium Camembert*, o que pode garantir a pureza da superfície branca dos queijos.

A origem do queijo Camembert como a conhecemos hoje coincide com o início da industrialização do processo de produção de queijos, ao final do século XIX. M. Ridel, que era um engenheiro, desenvolveu uma caixa de madeira em 1890, que seria adequada como embalagem protetora dos queijos Camembert para ser transportados por longas distâncias, especialmente para a América, onde esse tipo de queijo se tornou muito popular. Essas caixas ainda são feitas e usadas na embalagem dos queijos Camembert dos dias atuais.

Problemas relacionados às regulamentações sanitárias provocaram restrições sobre as importações e as vendas em alguns países, em especial para os Estados Unidos. Assim, o Camembert passou a ser produzido a partir de leite pasteurizado e exportado de muitos laticínios na França.

Produção do queijo Camembert:

O queijo é feito com leite cru das vacas *Vacher Normandes*, criadas nas cinco regiões administrativas da Normandia: Calvados, Eure, Manche, Orne e Seine-Maritime.

A temperatura do leite padronizado é ajustada à temperatura de inoculação a 32 °C. Depois, a mistura é inoculada com uma cultura inicial mista de bactérias mesofílicas para o desenvolvimento do ácido láctico e com as *Penicillium Camembert* para o desenvolvimento do bolor branco. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e., o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Os grãos de queijo já cortados ficam em repouso no soro do leite, sem agitação, por 45 minutos e, a partir daí, são agitados suavemente a intervalos, por 30 minutos, até os grãos ficarem prontos para a moldagem. Os grãos de queijo são, então, colocados em moldes cilíndricos e baixos com 4 camadas de enchimento, tendo um tempo de dessoragem entre eles. Os moldes cheios são virados diversas vezes até se atingir o pH de 4,7 a 4,8, o que ocorre cerca de 48 horas após o início da fermentação. Na sequência, os queijos são retirados dos moldes e passam pela salga. É possível usar o método de salga seca, ao longo de alguns dias, até que o sal atinja 1,6 a 1,8% ou pode ser usada a salga por salmoura, em solução saturada de salmoura. O pH nos queijos salgados normalmente varia de 4,8 a 4,9.

Os queijos finalizados e salgados passam por secagem em sala de armazenamento sob refrigeração a 14 °C e UR de 90% por 1 (um) a 2 (dois) dias e são maturados nas salas de maturação por 16 (dezesesseis) a 21 (vinte e um) dias. Essas salas também têm temperatura controlada de 14 °C e UR de 95%, quando o bolor branco irá desenvolver-se e circundará a casca toda do queijo. Os queijos maturados são embrulhados em papel à prova de gordura ou em papel alumínio e empacotados nas características caixas de madeira.

Características do queijo Camembert:

O Camembert é um queijo pequeno, cilíndrico, com diâmetro de 10 a 12 cm e pesando 250 g. Possui uma casca característica coberta de bolor branco com uma leve nuance marrom. A massa do queijo tem cor de palha e o queijo maturado deverá apresentar-se com amadurecimento uniforme e sem qualquer resquício de pó no centro. O queijo maturado tem um aroma limpo e herbal, com um gosto forte de cogumelos. O sabor é cremoso e complexo, com tons de grama fresca. Os queijos mais maturados podem ser mais macios e com massa gelatinosa, de sabor distinto e sabor de amônia. Verifique o nível de amadurecimento, segurando pelo meio do queijo, usando o indicador e o dedão e pressionando suavemente. A massa deve recuar ao toque, mas não muito.

Leite:	Leite de vaca não pasteurizado
Métodos produtivos:	Queijo semimacio
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	3 a 5 semanas
Formato:	Cilíndrico
Peso:	250 g
Casca:	Casca com bolor branco
Textura:	Massa de queijo densa
Cor:	Esbranquiçada a cor de palha
Consistência:	Semimacia
Sabor:	Gosto limpo e herbal; aroma com forte gosto de cogumelos
Gordura:	45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 58%
Revestimentos:	Casca com bolor branco

Referência bibliográfica:

- Wikipédia

- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Dr. Morris Howard A. “Blue-Veined Cheeses” Cheese Monographs by Pfizer 1981 USA
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Camembert cheese manufacturing
- Hansen Poul V. & Jensen Stein Poul “Course in Product development and manufacturing of special cheeses” Dalum Dairy College Odense Denmark



QUEIJO CHEVROTIN

História e origem:

O Chevroton é um queijo macio, feito a partir do leite de cabra e produzido na histórica região da Saboia, na França.

Desde 2002, ele tem a certificação AOC (Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada).

O Chevroton tem sido produzido desde o século XVII, aos pés dos Alpes nos distritos de Savoyard Chablais, Bauges e Aravis. A paisagem local apresenta dificuldades para a agricultura, com gradientes íngremes, um clima úmido e solo com fina camada de pedra calcária que oferece suporte restrito à vegetação. Os únicos animais domesticados que conseguem se alimentar ali são as cabras e bodes. O queijo Chevroton é feito de leite de cabra filtrado, mas não pasteurizado.

Produção do queijo Chevroton:

O queijo é produzido aos pés dos Alpes, nos distritos de Savoyard Chablais, Bauges e Aravis. Ele é feito a partir da nata de leite de cabra integral e fresco, filtrado e ajustado à temperatura de inoculação a 30 °C e posteriormente inoculado com uma cultura inicial (*starter*) de bactérias mesofílicas, levedura e fungos filamentosos brancos para o desenvolvimento de ácido láctico e a formação de fungos sobre a casca durante a maturação. O leite fermentado passa, então, por um longo tempo de coagulação (15 a 17 horas, através da enzima coagulante, até que o pH baixe a 4,5). Na sequência, os coágulos resultantes são dessorados até que a matéria seca fique em 44% através de

leve pressão em um saco de linho grosso e os coágulos drenados são colocados às conchas nas fôrmas para Chevrotin e o queijo moldado é colocado em câmara de resfriamento a 4 °C à noite. Depois, os queijos são retirados dos moldes e salgados com salmoura até que o teor de sal chegue a 1,7%. Os queijos são colocados em prateleiras de pinho para amadurecimento e a maturação, em sala refrigerada a 12 a 14 °C e UR de 95% por 3 a 8 semanas. Durante esse tempo, os queijos são virados e esfregados com solução de salmoura, três vezes por semana e os queijos desenvolvem uma casca marrom avermelhada, como a dos queijos mais maturados.

Características do queijo Chevrotin:

O Chevrotin é um queijo fresco e macio, que passa por um breve período de maturação (mínimo de três semanas), a qual ocorre em uma sala de maturação, em prateleiras de pinho. Os queijos são virados e lavados com salmoura, três vezes por semana.

O Chevrotin é moldado em formato cilíndrico, com diâmetro de 9 a 12 cm e com 3 a 4 cm de espessura. O peso fica geralmente entre 250 e 350 g. O Chevrotin apresenta um revestimento fino, de crosta rosada e sua casca é macia, marrom-avermelhada. O queijo Chevrotin se parece com o Reblochon, que é produzido nas mesmas regiões da Saboia, com processos semelhantes, mas que são feitos nas partes mais baixas do vale e com leite de vaca.

O queijo Chevrotin tem gosto intenso, com uma acidez aromática, que lembram as ervas silvestres que são incluídas na dieta das cabras montanhesas na primavera e no verão. A melhor época para a produção dos queijos Chevrotin é entre maio e setembro, mas ele pode ser apreciado a qualquer tempo entre os meses de abril e novembro.

Leite:	Leite de cabra
Métodos produtivos:	Queijo macio com casca natural lavada
Teor de gordura:	Leite integral
Maturidade:	3 a 8 semanas
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	250 a 305 g
Casca:	Casca natural, vermelha, besuntada
Textura:	Olhos (buracos) irregulares
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Macia e espalhável
Sabor:	Acidez aromática e sabor herbal
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 56%
Revestimentos:	Casca natural

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Lactic Goat cheese manufacturing



QUEIJO COMTÉ

História e origem:

O Comté (ou Gruyère de Comté) é um queijo francês feito a partir do leite de vaca não pasteurizado, na região de Comté, na região leste da França. O Comté tem a maior produção de todos os queijos franceses com certificação AOC (Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada), que chega ao redor de 64.000 toneladas anuais. O queijo conquistou sua certificação de origem AOC em 1958. O regulamento da AOC determina que para a produção do Comté, só é permitido o uso de leite de vacas da raça Simmental e Montebeliarde (uma linhagem da raça Simmental). A população de animais por hectare de pastagem é de 1,3 vacas. O adubamento das pastagens é restrito e os animais só podem receber alimentação fresca e natural, sem forragem. O leite deve ser transportado para o local de produção imediatamente após a ordenha. A coagulação deve ser realizada em um período de tempo determinado após a ordenha, de acordo com a temperatura de armazenamento do leite. O leite usado na produção deve ser cru e não pasteurizado, passando por um único aquecimento a até 56 °C ao longo do processo de produção. O sal só pode ser aplicado diretamente sobre a superfície do queijo. O selo de caseína (comestível), contendo a data de produção deve ser anexado na lateral dos queijos e o tempo de maturação mínimo é de 4 (quatro) meses.

Produção do queijo Comté:

O queijo é produzido na França e tem certificação AOC (Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada). Trata-se de um queijo duro, feito com leite semidesnatado, cozido e amadurecido lentamente, por pelo menos, quatro meses.

O Comté é feito a partir de leite cru, fresco, padronizado, cuja temperatura é ajustada para atingir temperatura de inoculação de cerca de 32 °C; a massa é inoculada com cultura inicial de bactérias mesofílicas e termofílicas para o desenvolvimento do ácido láctico. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são então trabalhados/cortados em pequenos cubos (grãos de queijos do tamanho de grãos de arroz), e agitados. Durante essa agitação, a sinérese (processo de separação do soro do leite) se inicia e segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura entre o soro do leite e os grãos de queijo é agitada e posteriormente aquecida de modo indireto a 54 °C. Depois, o soro do leite é drenado e os grãos de queijo são acomodados em moldes de tecido ou formas perfuradas, onde a massa é prensada para formar os queijos, onde ficam por uma noite. Os queijos prensados são mantidos nos moldes e armazenados para o amadurecimento final até que atinjam o pH mínimo de 5,25, em temperatura ambiente de 15 a 17 °C por 48 horas. A salga final do queijo é feita em solução de

salmoura por 6 a 8 dias, dependendo do tamanho e peso do queijo. Os queijos salgados passam por processo de amadurecimento e maturação em salas de armazenamento apropriadas por 4 a 8 meses, onde os queijos são virados a intervalos regulares e esfregados com uma solução de salmoura. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 9 a 10 °C e UR de 80 a 85%.

Características do queijo Comté:

O Comté é um queijo francês duro, de amadurecimento lento, feito com leite semidesnatado. Desde 1958, ele possui a certificação AOC (Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada), sendo produzido com leite de vacas da raça Simental e uma linhagem derivada, a Montbeliarde, na região Franco-Condado, no leste da França. O queijo tem formato cilíndrico e pesa de 35 a 55 kg. Ele tem uma fina casca bege que engrossa e endurece à medida que o queijo envelhece. A massa do queijo, de coloração palha escura, contém olhos (buracos) de tamanho médio e a tendência de rachar ao corte. O queijo tem um maravilhoso aroma floral, com sabor a nozes que evolui nos queijos mais maturados. Tem um intenso sabor de nozes, adocicado com um adorável e duradouro acabamento salgado.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	4 a 8 meses
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	35 a 55 kg
Casca:	Casca natural, esfregada com salmoura
Textura:	Textura fechada, com poucos olhos (buracos) arredondados
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Dura e farelenta
Sabor:	Amendoado aromático e salgado
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 42%
Revestimentos:	Casca natural, esfregada com salmoura

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Comté cheese



QUEIJO MORBIER

História e origem:

O Morbier é um queijo semimacio, feito de leite de vaca. Seu nome é uma homenagem à vila de Morbier, na Comté francesa, que fica na região Franco-Condado, na França Centro-oriental. É de coloração marfim, com textura levemente elástica e facilmente reconhecível pela fina camada negra que separa o queijo ao meio, no sentido horizontal. Possui casca amarelada, úmida e curtida.

O Morbier Jura e o Morbier Doubs são ambos protegidos pela certificação de origem AOC desde 2000, mas o queijo é conhecido desde 1795, quando o prefeito de Morbier mencionou em uma carta sobre o seu pequeno queijo Morbier, que ele alegava ser bem gorduroso. O queijo é relativamente pequeno (8 a 10 kg), comparado com o Comté, feito na mesma região, que pesa entre 44 e 55 kg.

Produção do queijo Morbier:

O queijo é produzido em Morbier, que fica na região de Franco-Condado, na França Centro-oriental. É um queijo semimacio, de textura fechada, amadurecido e maturado por 3 a 8 meses antes de ser comercializado.

O Morbier é feito com leite de vaca fresco, padronizado, que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) a 72 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 32 °C) e inoculado com cultura inicial (*starter*) mista de bactérias mesofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são então cortados em pequenos cubos (grãos de queijos do tamanho de avelãs) e agitados. Durante essa agitação, a sinérese (processo de separação do soro do leite) se inicia e segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura de soro do leite e grãos de queijo passa por processo de agitação; depois, a mistura é drenada e a mistura de soro do leite e grãos de queijo é aquecida através da adição de água quente. Depois da agitação final, os grãos de queijo são previamente prensados sob soro em um tanque de queijo ou tanque destinado à prensagem prévia. O bloco de queijo previamente prensado é partido ao meio, no sentido horizontal, sendo pulverizado com uma fina camada de tinta de carvão vegetal, a parte superior do queijo cortado é substituída e o queijo passa por prensagem final. Após a prensagem final, os queijos moldados são deixados em sala sob temperatura ambiente para fermentação final nos moldes, ou colocados em água fria até o dia seguinte, quando o pH mínimo deverá ter atingido 5,15. O queijo fermentado passa por salga em solução de salmoura por 6 (seis) a 8 (oito) dias, dependendo do tamanho e peso do queijo. Os queijos já salgados são colocados em prateleiras para secagem, por 1 (um) a 2 (dois) dias, em temperatura ambiente. A maturação final é feita em prateleiras de sala de maturação com refrigeração de 12 a

14 °C e UR a 85%, por 3 (três) a 8 (oito) meses. Durante esse tempo, os queijos são virados e esfregados com salmoura para impedir o surgimento de bolor. O queijo finalizado é embalado com casca natural.

Características do queijo Morbier:

O Morbier é um queijo semimacio, feito com leite de vaca, de coloração marfim, com textura levemente elástica e facilmente reconhecível pela fina camada negra que separa o queijo ao meio, no sentido horizontal. Possui casca amarelada, úmida e curtida. O queijo de formato cilíndrico e achatado, pesa entre 8 e 10 kg e tem 24 a 40 cm de diâmetro e de 8 a 9 cm de altura. Tradicionalmente, este queijo consiste em uma camada do leite matinal e uma camada do leite vespertino. As camadas são separadas por uma fina camada de cinzas espalhadas sobre a superfície para proteger a camada do leite matinal. Atualmente, porém, os queijos são concluídos em uma única operação e a camada de cinzas foi substituída pela aplicação de uma tintura de carvão vegetal.

O aroma do Morbier maturado é forte, mas seu sabor é rico, cremoso, amendoado e que deixa um gosto residual levemente amargo.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semimacio com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	1 a 8 meses
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	8 a 10 kg
Casca:	Casca natural, esfregada com salmoura
Textura:	Queijo de textura fechada, com uma camada central de tintura negra ou de carvão
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Pode ser fatiado
Sabor:	Aromático rico, cremoso e sabor amendoado
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 54%
Revestimentos:	Casca natural, esfregada com salmoura

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on production of Morbier cheese



QUEIJO REBLOCHON

História e origem:

O Reblochon é um queijo francês, macio, de casca lavada e tratada com micro-organismos de superfície, produzido na região dos Alpes de Saboia. O queijo foi feito pela primeira vez nos vales de Thones e Arly, no maciço de Aravis. Thones segue sendo o centro da produção do Reblochon e o queijo ainda é produzido em cooperativas locais.

Reblochon vem da palavra *reblocher* que, traduzida literalmente, significa “apertar o úbere da vaca novamente”. Esse procedimento se refere à prática de reservar um pouco do leite da primeira ordenha. Durante o século XIV, os proprietários de terras costumavam cobrar impostos dos agricultores montanheses com base no volume de leite que seus rebanhos produzissem. O agricultor, por sua vez, não fazia a ordenha total das vacas até o dono das terras ter medido a produção. O leite que permanecia era muito mais rico em matéria seca e, tradicionalmente, era usado pelas trabalhadoras leiteiras para fazer seu próprio queijo.

No século XVI, esse queijo se tornou conhecido também como “Fromage de Dévotion”, ou queijo de devoção, pois fora oferecido aos monges cartuxos do vale de Thones pelos fazendeiros, em troca de terem suas propriedades abençoadas

Produção do queijo Reblochon:

O queijo é produzido nos Alpes da Saboia, na França, com leite cru de vaca, mas também com leite pasteurizado em usinas de leite maiores.

O queijo é feito com leite de vaca fresco, padronizado ou com leite que passa por processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 35 °C) e inoculado com cultura inicial (*starter*) de bactérias termofílicas de inoculação direta DVS (Direct Vat Set) e fungos de bolor branco para o desenvolvimento do ácido láctico e formação de fungos sobre a casca durante o período de maturação. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são então cortados em pequenos cubos (grãos de queijos do tamanho de avelãs) e agitados. Durante essa agitação, a sinérese (processo de separação do soro do leite) se inicia e segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura do soro do leite e dos grãos de queijo é agitada até que os grãos de queijo estejam prontos (teste manual) para serem

moldados. Os queijos moldados são prensados por 20 minutos, virados e novamente prensados por 1 hora, com pressão bem baixa para formação dos queijos. Depois, os queijos prensados são deixados em temperatura ambiente e são virados a intervalos regulares para obtenção da dessoragem e da fermentação finais até atingirem o pH mínimo de 5,2. O tempo de fermentação é de cerca de 8 horas após a prensagem. Os queijos já fermentados passam pela salga em solução de salmoura saturada por 1 a 2 horas, dependendo do tamanho e peso dos queijos. Os queijos já salgados são colocados para seca e virados por 7 (sete) a 8(oito) dias em uma sala de secagem refrigerada a 18 a 20 °C. Nesse ambiente, a casca dos queijos é esfregada com uma solução de salmoura a 7% para evitar a proliferação de mofo. A maturação final se dá em uma sala de maturação refrigerada em temperatura entre 12 e 14 °C e UR entre 85 e 90%, durante 6 (seis) a 8 (oito) semanas. Nesse período, os queijos são virados a intervalos regulares. Durante o período de maturação o bolor branco e os micro-organismos de superfície avermelhados irão se desenvolver sobre a casca.

O queijo Reblochon tem sua própria certificação AOC ((Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada) desde 1958, sob o nome oficial de *Reblochon de Savoie*.

Características do queijo Reblochon:

O Reblochon é um queijo macio, de casca lavada e tratada com micro-organismos de superfície, tradicionalmente feito a partir de leite de vaca cru. As raças usadas na produção do leite para esse tipo de queijo são: Abondance, Tarentaise e Montbeliarde. Os queijos são cilíndricos, com casca lavada e massa macia. Eles são maturados em celeiros arejados.

A casca do queijo fica recoberta por uma fina camada de bolor branco. O Reblochon tem um sabor picante e amendoado e seu cheiro e consistência são suaves. A cor da massa do queijo é de um palha claro e a casca adquire uma coloração laranja-esbranquiçada dos micro-organismos de superfície.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Queijo macio com casca natural lavada
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	6 a 8 semanas
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	240 a 500 g
Casca:	Casca natural, vermelha, besuntada
Textura:	Olhos (buracos) irregulares
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Macia, mas pode ser fatiada
Sabor:	Picante moderado e aromático amendoado
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 52%
Revestimentos:	Casca natural

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”

- Buch Kristensen, J.M. "Cheese Technology "The Northern European Approach" Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Reblochon cheese manufacturing



QUEIJO SAINT-POULIN

História e origem:

O Saint-Poulin é um queijo francês cremoso, suave, semimacio, feito a partir de leite de vaca pasteurizado. Ele era originalmente produzido por monges trapistas no norte da França, como em Port-Du-Salut, mas atualmente é uma designação comum dos queijos trapistas. O Saint-Poulin foi o primeiro queijo francês a ser feito com leite pasteurizado, o que se deu em meados de 1930. Os queijos mais conhecidos são produzidos em Mayenne, Maine e nas regiões da Bretanha francesa.

Produção do Queijo Saint-Poulin:

O queijo é produzido em diversos lugares da França e outras partes do mundo e não está protegido por nenhuma certificação de origem.

O Saint-Poulin é feito com leite de vaca que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 °C por 15 segundos. Depois, a temperatura do leite pasteurizado é ajustada até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 32 °C) e, na sequência, ele é inoculado com cultura inicial (*starter*) de bactérias mesofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e., o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Parte do soro do leite é drenada depois da pré-agitação e da adição de água morna para lavar eventuais resíduos de lactose dos grãos de queijo. A agitação final é feita até que os grãos de queijo estejam com a firmeza correta e a coalhada esteja pronta para a prensagem prévia sob o soro do leite no bloco, bem como para ser cortada, moldada e, por fim, prensada no molde. Normalmente, o tempo total do processo de agitação varia de 65 a 70 minutos.

O queijo prensado é deixado para a fermentação final em câmara fria sob temperatura de 12 a 14 °C, até atingir o pH mínimo de cerca de 5,2. A salga dos queijos ocorre em solução saturada de salmoura até que o teor de sal chegue a aproximadamente 1,2%. Depois, os queijos ficam em uma câmara de refrigeração por 1 (um) a 2 (dois) dias para secar. Na sequência, a superfície dos queijos é tratada com

cera ou parafina e eles são levados à sala de armazenamento para amadurecer e maturar sob refrigeração de 10 a 12 °C e UR de 80 a 85%, por 1 (um) a 5 (cinco) meses. No período de maturação, os queijos são virados a intervalos regulares. O tempo de maturação varia segundo os diferentes tipos de maturação desejado para os queijo Saint-Poulin.

Características do Queijo Saint-Poulin:

O Saint-Poulin é moldado em formato cilíndrico, com diâmetro de 20 cm, 4 a 6 cm de altura e pesando entre 1,5 e 2 kg.

O queijo jovem apresenta uma massa firme, que pode ser fatiada e de coloração amarelo-clara, na qual se espalham alguns olhos (buracos) regulares, causados pelo CO₂, com um sabor ao mesmo tempo acético suave e aromático.

O queijo mais maturado traz uma casca mais espessa e a sua massa é mais escura e mais dura. O sabor vai apurando para conferir um sabor muito mais robusto ao queijo.

A casca é lavada e recoberta de uma cera ou parafina de coloração alaranjada

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca revestida de cera ou parafina
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	1 a 5 meses
Formato:	Cilíndrico e achatado
Peso:	1,5 a 2 kg
Casca:	Lavada e encerada ou parafinada
Textura:	Nenhum ou um número limitado de olhos (buracos) arredondados e regulares
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Firme, podendo ser fatiado
Sabor:	Ácido suave e aromático
Gordura:	45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 54%
Revestimentos:	Amarelo ou alaranjado se for queijo maturado

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Saint-Poulin cheese manufacturing



QUEIJO ROQUEFORT

História e origem:

O Roquefort é um queijo feito com leite de ovelhas do sul da França e, junto com o Bleu d'Auvergne, Stilton, Gorgonzola e o Danablu é um dos queijos azuis mais famosos do mundo, embora queijos semelhantes sejam produzidos em outras partes do mundo. A legislação da União Européia exige que somente queijos envelhecidos nas cavernas de Combalou, em Roquefort-sur-Soulzon podem receber o nome Roquefort, uma vez que se trata de uma reconhecida indicação geográfica e que está ao abrigo das normas da certificação AOC ((Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada).

Diz a lenda que o queijo foi descoberto quando um jovem que, enquanto comia seu almoço composto de pão e queijo de ovelha, avistou uma linda garota ao longe e, então, abandonou seu almoço em uma caverna próxima e correu para encontrá-la. Ao retornar, alguns meses mais tarde, o mofo (*Penicillium Roqueforti*) havia transformado seu queijo simples em um queijo mofado (Roquefort).

Embora, com frequência ouvimos que o Roquefort havia sido elogiado por *Plínio, o Velho*, em 79 a.d., ele de fato falava simplesmente de um queijo de Gaul, sem mencionar sua origem ou sequer dizer se era azul. A história, no entanto, foi divulgada assim mesmo pela *Société des Caves*, em 4 de junho de 1411. Charles VI conferiu o monopólio pelo amadurecimento dos queijos ao povo de Roquefort-sur-Soulzon e essa concessão se mantém desde então.

Em 1925, o queijo recebeu a primeira certificação AOC da França, quando as normas de controle de sua produção e denominação foram definidas pela primeira vez. Em 1961, o *Tribunal de Grande Instance at Milau* eliminou as imitações através de um marco regulatório, decretando que, embora o método de produção do queijo pudesse ser seguido por todo o sul da França, somente os queijos amadurecidos nas cavernas naturais do *Mont Combalou-sur-Soulzon* teriam permissão para levar adiante o nome Roquefort.

Produção do queijo Roquefort:

O queijo é produzido a partir do leite de ovelhas da raça Lacaune por toda a região administrativa de Aveyron e parte das regiões de Aude, Lozere, Gard, Herault e Tarn. Até 2009, o maior produtor dos queijos Roquefort é a Roquefort Sociétés, que são feitos pela *Société des Caves de Roquefort* (uma subsidiária da Lactalis). Outros produtores desse queijo são: Carles, Gabriel Coulet, Fromageries Occitanes, Vernieres e Le Vvieux Berger, mas cada um deles só detém poucas cavernas.

O queijo é produzido a partir do leite integral, mas também é permitido que o leite seja o pasteurizado por meio da pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob

temperatura aproximada de 72 °C por 15 segundos.

Em seguida, a temperatura do leite é ajustada à temperatura de inoculação a 32 °C. Depois, ele é inoculado com uma cultura inicial mista de bactérias mesofílicas para o desenvolvimento do ácido láctico e com as *Penicillium Roquefort* para o desenvolvimento do bolor azul. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e., o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Após uma hora de agitação, 55% do soro do leite é drenado, antes de os grãos de queijo serem colocados nos moldes cilíndricos ou bombeados do tanque de queijo para a esteira de drenagem e, então, despejadas nos moldes. Os queijos moldados são levados para a mesa de dessoragem e viragem, onde são virados várias vezes até que cheguem ao pH de 4,8. Na sequência, os queijos são retirados dos moldes e passam pela salga. É possível usar o método de salga seca ao longo de alguns dias, até que o sal atinja 3,5 a 4% ou pode ser usada a salga úmida em solução saturada de salmoura. O pH nos queijos salgado normalmente é de 5,05.

Os queijos finais salgados são perfurados de alto a baixo seja mecanicamente ou manualmente. Cada queijo deve ser perfurado cerca de 50 vezes ou através de 50 agulhas de uma vez só se o processo for feito em máquina.

Os queijos salgados e perfurados são maturados nas cavernas de maturação de Combalou, a uma temperatura constante de 11 °C e UR de 95% por, no mínimo, 3 (três) a 6 (seis) meses, de acordo com a maturidade desejada nos diferentes queijos.

Características do queijo Roquefort:

O queijo é branco, de gosto forte, farelento e levemente úmido, com veios distintos de bolor azulado. Seu odor e sabor característicos, com um sabor notável de ácido butírico e os veios azuis proporcionam o gosto forte acentuado. Ele não tem casca e seu exterior é comestível e levemente salgado. Uma forma típica de Roquefort pesa entre 2,5 a 3 kg e mede cerca de 10 cm de diâmetro. Para ser feito, cada kg de queijo finalizado requer cerca de 4 a 5 litros de leite de ovelha integral e não pasteurizado. O Roquefort é conhecido como “Rei dos queijos” na França.

Leite:	Leite de ovelha não pasteurizado
Métodos produtivos:	Queijo semimacio com casca lavada
Teor de gordura:	Leite integral
Maturidade:	3 a 6 meses
Formato:	Cilíndrico
Peso:	2,5 a 3 kg
Casca:	Casca natural, lavada
Textura:	Olhos (buracos) e depressões irregulares
Cor:	Esbranquiçada a acinzentada, com veios azuis
Consistência:	Semimacia
Sabor:	Cremoso e de odor característico, sabor de ácido butírico, salgado e finalização de gosto forte
Gordura:	> 50% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 45%
Revestimentos:	Casca natural lavada

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark

- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Dr. Morris Howard A. “Blue-Veined Cheeses” Cheese Monographs by Pfizer 1981 USA
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Roquefort cheese manufacturing
- Hansen Poul V. & Jensen Stein Poul “Course in Product development and manufacturing of special cheeses” Dalum Dairy College Odense Denmark



QUEIJO CROTTIN

História e origem:

O Crottin é um queijo macio, feito a partir do leite de cabra não pasteurizado, produzido na área de Chavignol, em Loire Valley, na França. Desde 1976, ele tem a certificação AOC (Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada).

O pequeno queijo de cabra, de formato cilíndrico, tem sido produzido na área de Chavignol desde o século XVI, mas o registro mais antigo remonta ao ano de 1829, quando seu nome e breves detalhes do queijo foram registrados por um inspetor tributário.

A palavra *Crot* descreve uma pequena lamparina a óleo, feita de barro queijado que lembra os moldes usados para a formatação desse queijo. Outra explicação sobre o nome do queijo é que o Crottin envelhecido fica mais duro e mais escuro, tendendo a se parecer com estrume que, em francês, é *crotte*.

Protegido pela certificação AOC, o Crottin de Chavignol é feito atualmente com os métodos tradicionais e se um queijo vier com o selo “Crottin de Chavignol” ele tem que ser da área ao redor de Chavignol e atender aos rigorosos critérios de produção regulados pela AOC.

Produção do queijo Crottin:

O queijo é produzido no Vale de Loire, nos arredores de Chavignol, na França. Ele é feito a partir de leite de cabra cru, padronizado e filtrado e, sem seguida ajustado à temperatura de inoculação a 30 °C e, posteriormente, inoculado com uma cultura inicial (*starter*) de bactérias mesofílicas de inoculação direta DVS (Direct Vat Set), levedura e fungos filamentosos brancos para o desenvolvimento de ácido láctico e a formação de fungos sobre a casca durante a maturação. O leite fermentado passa, então, por um longo tempo de coagulação (15 a 17 horas, através da enzima coagulante, até que o pH baixe a 4,5). Na sequência, os coágulos resultantes são dessorados até que a matéria seca fique em 44% através de leve pressão em um saco de linho grosso. Os coágulos drenados são colocados às conchas nas fôrmas para Crottin e o queijo moldado é colocado em câmara de resfriamento a 4 °C por uma noite. Depois, os queijos são retirados dos moldes e salgados com salmoura até que o teor de sal chegue a 1,7%. Os queijos são colocados em prateleiras de pinho para amadurecimento e a maturação, em sala refrigerada a 12 a 14 °C e UR de 95% por 3 (três) a 8 (oito) semanas. Durante esse tempo, os queijos são virados e esfregados com solução de salmoura, três vezes por semana e os queijos desenvolvem uma casca marrom-avermelhada, como a dos queijos mais maturados.

Características do queijo Crottin:

O Crottin de Chavignol é sutil e levemente amendoado. Enquanto jovem (Chavignol Jeune), a massa do queijo é sólida e compacta e sua casca é branca com um leve sabor aromático a leveduras. À medida que amadurece (Chavignol Bleute), ele adota um sabor mais forte e desenvolve uma massa mais macia, porém com casca mais dura. Em plena maturidade (Chavignol Affine), a massa do queijo se torna farelenta e o mofo sobre a casca amadurece e adquire coloração azulada e o sabor se torna mais picante e mais amargo à medida que envelhece. Extraordinariamente, o queijo é comercializado e consumido em todas as três fases de maturidade.

Trata-se de um queijo pequeno e cilíndrico, com 5 cm de diâmetro e 5,5 cm de altura, pesando 60 g, no mínimo.

Leite:	Leite de cabra
Métodos produtivos:	Queijo macio com casca natural lavada
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	3 a 8 semanas
Formato:	Cilíndrico
Peso:	60 g
Casca:	Casca natural, branca a marrom-avermelhada com microorganismos de superfície
Textura:	Textura fechada
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Corte macio e espalhável
Sabor:	Acidez aromática e sabor herbal
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 56%
Revestimentos:	Casca natural

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese”

translated to Danish by Annette Wulff

- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Dr. Morris Howard A. “Blue-Veined Cheeses” Cheese Monographs by Pfizer 1981 USA
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Lactic Goat cheese manufacturing



QUEIJO SAINT-MARCELLIN

História e origem:

O queijo francês Saint-Marcellin é originalmente de leite de cabra, mas hoje em dia é feito com leite de vaca. O queijo alcançou notoriedade em 1461, quando foi servido ao Rei Ludwig XI durante um evento de caça. O rei gostou do queijo e deu sua permissão ao produtor para servir esse tipo de queijo na corte real. O queijo é produzido nos Ródano-Alpes e nas áreas de Isère, no sudeste da França. É um queijo macio cuja casca é tratada com micro-organismos de superfície, sendo comercializado com a casca natural. Os produtores do Saint-Marcellin ainda tentam obter a certificação AOC (Appellation d'Origine Contrôlée ou Designação de Origem Controlada) para esse tipo de queijo, mas, até o momento (2018), ele não tem essa proteção.

Produção do Queijo Saint-Marcellin:

O queijo é produzido nos Ródano-Alpes da França. Trata-se de um queijo semimacio, lavado por submersão e amadurecido por um período relativamente curto (um a três meses) antes de ser comercializado.

O Saint-Marcellin é feito com leite de vaca fresco, padronizado, que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) a 72 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 32 °C) e inoculado com fungos filamentosos e uma cultura inicial (*starter*) de bactérias Mesofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são então cortados em cubos (grãos de queijos do tamanho de nozes) e agitados. Durante essa agitação, a sinérese (i.e. processo de separação do soro do leite) se inicia e segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura de soro do leite e de grãos de queijo é agitada e, posteriormente, aquecida pela adição de água quente. Depois da agitação final, os grãos de queijo são acomodados em moldes perfurados ou

revestidos por tecido. Os queijos moldados são deixados em sala sob temperatura ambiente para dessoragem final.

Durante esse período, eles são virados a intervalos de 2 a 3 horas. A fermentação final ocorre em sala em temperatura ambiente até que o pH dos queijos baixe a 5,2.

O queijo fermentado passa por salga em solução de salmoura por 1 a 2 horas, dependendo do tamanho e peso do queijo. Os queijos já salgados passam por secagem e maturação prévia sobre uma cama de palha ou em prateleiras de pinho por 10 (dez) dias, em temperatura ambiente, onde são virados e esfregados com solução de salmoura a intervalos regulares. A maturação final dura, no mínimo, 10 (dez) dias e ocorre em sala de maturação refrigerada a temperaturas entre 12 e 14 °C e UR de 85%. O queijo finalizado é embalado com casca natural.

Características do queijo Saint-Marcellin:

O Saint-Marcellin é um queijo pequeno, cilíndrico e achatado, pesando de 50 a 150 g e com 40% de gordura na matéria seca. O queijo é do tipo submerso, com olhos (buracos) irregulares e macio, mas pode ser fatiado, tendo um exterior matizado em cor de creme. O grau de fluidez aumenta com a maturação. O exterior adquire tonalidades azuladas, depois amareladas dentro de duas a três semanas depois da produção. O sabor é aromático e cremoso no queijo jovem, mas se torna mais forte e com sabor a levedura e mofo. O Saint-Marcellin está disponível em três níveis de amadurecimento.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semimacio com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	1 a 3 meses
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	50 a 150 g
Casca:	Casca natural, esfregada com salmoura
Textura:	Queijo submerso, com olhos (buracos) irregulares
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Macia, mas pode ser fatiada
Sabor:	Sabor aromático cremoso e salgado
Gordura:	Aproximadamente 50% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 52%
Revestimentos:	Casca natural, esfregada com salmoura

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark

QUEIJOS ITALIANOS



Descrição dos Queijos Italianos
Consultoria - Diálogos UE-Brasil
Projeto de cooperação em prol do conhecimento
tecnológico de produtos europeus típicos registrados
junto ao MAPA - 2018



QUEIJO ASIAGO

História e origem:

Do século X ao século XV, o platô de Asiago (região de Vêneto e Trentino-Alto Ádige) era conhecida pela qualidade de sua pastagem. A criação de ovelhas era, então, a atividade agrícola predominante, com a produção de queijos (Savory e Pegorin) e de lã para a produção têxtil local. Por volta do ano de 1500, a criação de ovelhas começou a ser substituída por gado, em decorrência da modernização da pecuária. No século XIX, o leite de vaca substituiu totalmente o de ovelhas nessas regiões queijeiras.

Nesse período, as técnicas tradicionais usadas na produção de queijos (que ainda são cultivadas nas fazendas do platô) foram aprimoradas, modernizadas e difundidas para pequenas e médias usinas de leite localizadas no território de Asiago. A produção do Queijo Asiago predominou ainda no platô de Asiago até o século XIX, mas desde então a produção foi adotada nas terras da baixada e nas fazendas próximas de Trentino.

O Consorzio Tutela Formaggio Asiago (Consórcio para Proteção do Queijo Asiago), com sede em Vicenza, foi fundado em 1979 para controlar a qualidade do queijo Asiago, no intuito de assegurar que as designações, as marcações e os selos sejam usados da maneira correta e para ampliar o conhecimento desse queijo na Itália e no exterior. O consórcio representa mais de quarenta produtores de queijo e instalações para maturação de queijos.

Fabricação do queijo Asiago:

O produzido na Itália e tem a certificação D.O.P. [Sigla em italiano para *Denominazione di Origine Protetta* (Denominação de Origem Protegida)]. A área de produção foi estritamente restringida para as planícies do Vale de Po e as pastagens alpinas entre o platô de Asiago e as terras altas de Trentino. A área oficial designada para a coleta do leite e produção do queijo Asiago com certificação D.O.P. estende-se por quatro províncias ao nordeste da Itália. O queijo Asiago é produzido e maturado nas usinas de laticínios, localizadas 600 m acima do nível do mar, com o leite das fazendas igualmente localizadas 600 m acima do nível do mar. Os queijos também têm direito ao título adicional de “Produto das montanhas”.

Dois tipos de Queijo Asiago são produzidos:

- Asiago prensado ou ‘Pressato’; e
- Asiago d’Alleva.

Asiago Pressato

O Asiago Pressato é feito com leite integral fresco, que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 34 °C), com fermentação natural ou inoculado com cultura inicial (*starter*) de bactérias mesofílicas e termofílicas de inoculação direta DVS (Direct Vat Set) para que

o ácido láctico se desenvolva. Adiciona-se, então, a enzima lipase e, na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são então trabalhados/cortados em pequenos cubos (grãos de queijos do tamanho de nozes), parcialmente cozidos a uma temperatura entre 34 a 38 °C e agitados. Durante essa agitação, ocorre a sinérese (processo de separação do soro do leite) se inicia e segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura entre o soro do leite e os grãos de queijo é agitada e posteriormente aquecida de modo indireto a 45 °C. Depois, o soro do leite é drenado e os grãos de queijo são batidos na centrífuga. Na sequência, a massa é transferida para formas de queijo perfuradas, onde ela será salgada e depois prensada para chegar ao formato característico do queijo. O queijo prensado é retirado dos moldes e sua lateral é envolvida por faixas de filme plástico (que transferem a marca Aziago por toda a volta do queijo) e fica armazenado em câmara fria (10 a 12 °C) por 2 (dois) a 3 (três) dias. A bandagem plástica é retirada novamente, antes que o queijo passe pela salga final em salmoura por 2 (dois) a 4 (quatro) dias, dependendo do tamanho e peso do queijo. O queijo já salgado passa por um processo de amadurecimento e maturação por 1 (um) a 2 (dois) meses, em uma sala de maturação em que os queijos são virados e esfregados com óleo vegetal para evitar o crescimento de bolor sobre a superfície. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 12 a 14 °C e UR de 80 a 82%.

Características do queijo Asiago Pressato

O queijo Asiago é moldado em formato cilíndrico e achatado, com uma fina casca e massa semimacia, com diâmetro entre 30 a 40 cm e altura de cerca de 15 cm. Esse queijo pode pesar de 11 a 15 kg.

O queijo jovem tem uma consistência semimacia e amanteigada, de coloração branca a amarelada. A massa do queijo que pode ser fatiada vem pontilhada de olhos (buracos) irregulares e tem um sabor suave.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semimacio e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite integral (cerca de 4%)
Maturidade:	1 mês a 2 anos
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	11 a 15 kg
Casca:	Casca natural
Textura:	Número limitado de olhos (buracos) irregulares
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Semimacio e pode ser fatiado
Sabor:	Aromático suave
Gordura:	Aproximadamente 55% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 42%
Revestimentos:	Casca natural

Asiago d'Allevo

O Asiago d'Allevo é feito a partir de uma mistura de leite integral e leite desnatado (padronizado), que podem ser usados em sua forma crua ou pasteurizada pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) a uma temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 34 °C), inoculado com cultura inicial (*starter*) de bactérias para que o ácido láctico se desenvolva. Adiciona-se, então, a enzima lipase e, na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são então trabalhados/cortados em pequenos cubos (grãos de queijos do tamanho de grãos de arroz), parcialmente cozidos a uma temperatura de 40 °C e agitados. Durante essa agitação, a sinérese (processo de separação do soro do leite) se inicia e segue

ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura entre o soro do leite e os grãos de queijo é agitada e posteriormente aquecida de modo indireto a 47 °C. Depois, o soro do leite é drenado e os grãos de queijo são batidos na centrífuga. Na sequência, a massa é transferida para formas de queijo perfuradas ou moldes alinhados com tecido para queijo para formatação de queijos cilíndricos e o logotipo do D.O.P. é impresso na lateral dos queijos. Os queijos moldados são deixados em prateleiras em uma câmara fria (10 a 12 °C) por no mínimo 48 horas, sendo virado várias vezes durante esse tempo. A salga final do queijo é feita em solução de salmoura por 2 (dois) a 4 (quatro) dias, dependendo do tamanho e peso do queijo. O queijo já salgado passa por um processo de amadurecimento e maturação por 2 (dois) meses, no mínimo, em uma sala de maturação em que os queijos são virados e esfregados com óleo vegetal para evitar o crescimento de bolor sobre a superfície. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 12 a 14 °C e UR de 80 a 82%.

Os queijos Asiago d'Alveo são divididos em 3 grupos, de acordo com o tempo de envelhecimento:

- Asiago Mezzano - envelhecimento de 3 a 8 meses, massa compacta, cor de palha e sabor adocicado;
- Asiago Vecchio - envelhecimento de 9 a 18 meses, massa dura, cor de palha e sabor amargo; e
- Asiago Stravecchio - envelhecimento por mais de 18 meses, massa muito dura e granulosa; coloração ambarada com sabor amargo e picante.

Características do queijo Asiago d'Alveo:

O queijo Asiago é moldado em formato cilíndrico e achatado, com uma fina casca e massa semimacia, com diâmetro entre 30 a 40 cm e altura de cerca de 15 cm. Esse queijo pode pesar de 11 a 15 kg.

Os queijos Asiago d'Alveo são divididos em 3 grupos, de acordo com o tempo de envelhecimento:

- Asiago Mezzano - envelhecimento de 3 a 8 meses, massa compacta, cor de palha e sabor adocicado;
- Asiago Vecchio - envelhecimento de 9 a 18 meses, massa dura, cor de palha e sabor amargo; e
- Asiago Stravecchio - envelhecimento por mais de 18 meses, massa muito dura e granulosa, coloração ambarada com sabor amargo e picante.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Queijo duro com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	3 meses a 2 anos
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	11 a 15 kg
Casca:	Casca natural
Textura:	Número limitado de olhos (buracos) irregulares
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Compacta a dura e granulosa
Sabor:	Adocicado a amargo e picante
Gordura:	Aproximadamente 42 a 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 32 a 38%
Revestimentos:	Casca natural

Referência bibliográfica:

- Wikipedia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs’ book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Asiago Pressato
- Frank Kosikowski “Cheese and Fermented Milk Foods” New York 1977 USA
- George W. Reinbold “Italian Cheese Varieties” Iowa 1963 USA



QUEIJO BURRATA

História e origem:

O queijo Burrata é um queijo fresco italiano, feito a partir de leite de vaca e, algumas vezes, a partir de leite de búfala. É feito de mussarela e natas. A cobertura externa do queijo é de uma mussarela sólida, ao passo que o seu interior contém a “stracciatella di Buffalo” (mussarela de búfala macia) e natas, o que lhe confere uma textura incomum e macia. É um queijo típico da Apúlia.

O queijo Burrata é um produto típico da Murgia, ao sul da Itália. Ele é feito a partir do leite de vaca ou de búfala, coalho e natas. A origem provável do Burrata está ao redor dos anos 1920, mas pode ter origens ainda mais antigas, por volta de 1900, da fazenda Bianchini, na cidade de Andria, que fica dentro da Murgia, na região da Apúlia.

No anos de 1950, ele se tornou facilmente disponível, depois que algumas dessas fábricas de queijo locais começaram a produzi-lo e pode ser uma maneira útil de usá-lo em retalhos de mussarela.

Em 2017, o “Burrata di Andria” recebeu o status de produto com PGI (Indicação Geográfica Protegida) e, em 2018, conquistou o certificado D.O.P. De origem.

Produção do queijo Burrata:

O queijo é originalmente produzido em Murgia, no sul da Itália, a partir do leite de vaca,

cultura inicial (*starter*) de bactérias lácticas e ácido acético (vinagre branco), coalho e nata. Eles adicionam o ácido acético para reduzir o pH do leite morno a 5,4. O coalho é usado para coagular o leite morno pasteurizado e padronizado (72 °C por 15 segundos) à temperatura definida de 31 °C. A coalhada de coagulada resultante é cortada e a mistura de grãos de queijo é agitada delicadamente por 15 minutos. A coalhada é recolhida e o soro do leite drenado. Então, a coalhada compacta é recordada em blocos de 5 a 10 kg, os quais são virados e lavados em água morna a intervalos determinados.

O processo de viragem deve prosseguir até que o pH esteja em 5,3 e o teste de filagem esteja satisfatório. Quando os blocos de coalhada ou tortas demonstram qualidade de filetagem satisfatória, eles são alimentados na máquina de moagem mecânica ou são cortados manualmente em pedaços que são alimentados em uma panela-filetadora com a água de cozimento a uma temperatura de 74 °C e a temperatura de retirada reduzida para 58 °C o que, por sua vez, resulta em que a coalhada acidificada se desenvolve nas conhecidas tiras elásticas (Pasta Fileta, ou filetes de massa) que, na sequência, são moldadas no formato de saquinhos, que depois são enchidos com pedaços de sobras de mussarela e recobertas com um creme fresco, antes do fechamento do queijo. O Burrata acabado é tradicionalmente envolvido em folhas de asfódelos, amarradas para formar um topete semelhante ao de um brioche, sendo umedecido com um pouco de soro do leite. As folhas de asfódelos ainda devem estar verdes ao se servir o queijo, o que indica o seu frescor. Mais recentemente, temos visto esses queijos serem frequentemente vendidos em sacos ou potes plásticos.

Características do queijo Burrata:

O queijo Burrata é um queijo fresco italiano, feito a partir de leite de vaca e, algumas vezes, a partir de leite de búfala. É feito de mussarela e natas. A cobertura externa do queijo é de uma mussarela sólida, ao passo que o seu interior contém a “straciatella di Buffalo” (mussarela de búfala macia) e natas, o que lhe confere uma textura incomum e macia. É um queijo típico da Apúlia. Algumas fontes também o descrevem como uma concha externa de mussarela recheada de manteiga ou de uma mistura de manteiga e açúcar. Isso vem de encontro ao significado original da palavra Burrata, que em italiano significa, literalmente, “amanteigado”.

A mussarela fresca tem um sabor rico e delicado, de sabor lácteo e amanteigado e com uma textura elástica. É um queijo semimacio e, ao contrário de muitas outras variedades de queijo, ele não é envelhecido, mas consumido imediatamente depois de pronto. O queijo Burrata pode parecer uma bola de mussarela fresca, mas o verdadeiro charme do Burrata (e o que o diferencia) é o que está dentro dele.

O Burrata é normalmente servido em temperatura ambiente e, uma vez que é fresco, é melhor quando servido em até 48 horas após comprado. Depois disso, considera-se que o queijo está “passado” (embora ainda esteja bom para o consumo).

Leite:	Leite de vaca ou de búfala
Métodos produtivos:	Queijo tipo mussarela semimacio, com recheio de mussarela macia e natas ou manteiga
Teor de gordura:	Leite padronizado na porção de queijo mussarela
Maturidade:	Sem período de maturação, mas consumido fresco, poucos dias após sua produção
Formato:	Formato de bola
Peso:	250 a 500 g
Casca:	Semimacia
Textura:	Concha semimacia e por dentro queijo macio/cremoso por dentro
Cor:	Coloração leitosa brilhante
Consistência:	Semimacia

Sabor:	Sabor rico, lácteo e amanteigado
Gordura:	40% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 54% na porção do queijo mussarela
Revestimentos:	Casca natural

Referência bibliográfica:

- Wikipedia
- Frank Kosikowski “Cheese and Fermented Milk Foods” New York 1977 USA
- “Burrata” – www.cheese.com/burrata/
- “What’s the different Between Mozzarella and Burrata” www.thekitchn.com
- “Burrata” The Italian Academy www.academiabarilla.com



QUEIJO CACIOCAVALLO

História e origem:

O Caciocavallo é um queijo italiano de “pasta fileta” (coalhada esticada) tradicional, feito a partir de leite de ovelha semidesnatado ou leite de vaca. Ele é produzido por todo o sul da Itália, especialmente nos Alpes e na península de Gargano. Formatado como uma lágrima ele se assemelha em sabor ao queijo Provolone envelhecido, produzido na região sul, com uma casca dura comestível.

O nome em italiano, “Caciocavallo”, desse queijo significa queijo de cavalo e, em geral, acredita-se que o nome vem do fato de que dois queijos são sempre unidos com corda e, depois são deixados para maturar, colocando-os “a cavalo”, ou seja, com as laterais estendidas sobre um pedaço de madeira ou ramo horizontal. Entretanto, é mais provável que o nome venha do latim “cascabellus”, que significa “guizo”, devido à sua forma de bola dependurada.

O Caciocavallo foi mencionado pela primeira vez por volta de 500 a.C. por Hipócrates, enfatizando a astúcia dos “gregos” na produção de queijos. Por todo os Bálcãs e Sul da Itália é comum encontrar esse tipo de queijo com nomes parecidos com “Caciocavallo”.

Na Sicília, o D.O.P. Ragusana, conhecido localmente como “Caciocavallo Ragusano”, teve que retirar a denominação “Caciocavallo” para conseguir o status de D.O.P.

Na Itália, existem muitos tipos diferentes de Caciocavallo e alguns tem a certificação de “Prodotto agroalimentare tradizionale” como o Caciocavallo Podolico, que usa

apenas leite de vacas criadas em Podolica, o Caciocavallo di Castelfranco (do vale de Miscano, nos Alpes) ou o Caciocavallo di Godrano.

O Caciocavallo Silano é feito com leite de vaca de áreas designadas do sul da Itália, nas regiões de Basilicata, Calábria, Campania, Molise e Apúlia, que, em 1993, conquistou o status de D.O.P. (Indicação de origem protegida).

Produção do queijo Caciocavallo:

O queijo Caciocavallo Silano é produzido na Itália e tem a certificação D.O.P. [Sigla em italiano para *Denominazione di Origine Protetta* (Denominação de Origem Protegida)]. Trata-se de um queijo semiduro, feito com leite integral, lentamente cozido e amadurecido por pelo menos 2 (dois) a 12 (doze) meses.

O queijo Caciocavallo é feito com leite de vaca fresco, padronizado, que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 38 °C) e inoculado com Lipase de Cordeiro e cultura inicial (*starter*) de bactérias termofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são cortados em cubos de 5 mm e deixados por 5 minutos, antes de serem agitados. Durante essa agitação, a sinérese (processo de separação do soro do leite) se inicia e segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura de soro do leite e dos grãos de queijo é agitada e posteriormente aquecida de modo indireto a 45 °C. Depois, a mistura é agitada por 30 a 40 minutos, quando então o soro do leite é drenado, os grãos de queijo são recolhidos do assoalho do tanque em blocos e são deixados para acidificação. Esses blocos são virados a intervalos regulares até que o pH mínimo seja alcançado (<5,1). Em seguida, os blocos são cortados em pedaços de queijo de 2 x 2 cm (*cheddaring*) e alimentados na máquina para cozimento e filetagem, na qual a massa de queijo é cozida e filetada até alcançar uma textura elástica suave que possa ser esticada (*pasta fileta*).

Essa massa de queijo cozida é resfriada a cerca de 60 °C, moldada à mão ou mecanicamente no formato típico de lágrima com a característica saliência redonda para dependurar de dois em dois.

O queijo final moldado é resfriado em água gelada e, depois salgado em solução de salmoura por 4 a 6 horas por quilo de queijo, dependendo do tamanho e peso do queijo. O queijo salgado passa por um processo de secagem e é dependurado em uma sala para maturação prévia, por 3 (três) a 4 (quatro) semanas. A seguir, o queijo é limpo e sua superfície tratada com parafina ou besuntada com óleo vegetal, antes da maturação final por 2 (dois) a 12 (doze) meses. Durante esse período, os queijos são besuntados com uma solução de salmoura ou com óleo vegetal, para evitar ataque por fungos. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 4 a 6 °C e UR de 80 a 85%.

Características do queijo Caciocavallo:

O Caciocavallo é um queijo italiano semiduro, de amadurecimento lento, de textura elástica, feito a partir do leite de vaca integral. O queijo jovem tem uma massa que varia entre muito branca a amarelada, com textura suave, sabor moderado e levemente picante. O queijo mais maduro é mais duro, com uma massa de cor palha mais profunda, que pode desenvolver pequenas rachaduras na textura e um sabor definitivamente mais picante e de um cheiro todo especial.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Queijo semiduro e elástico, com uma casca fina

Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	2 a 12 meses
Formato:	Forma de lágrima ou pêra
Peso:	2 kg
Casca:	Parafinada ou besuntada com óleo vegetal
Textura:	Textura fechada e macia
Cor:	Esbranquiçada a amarelada
Consistência:	Semidura
Sabor:	De sabor suave a um sabor mais forte, encorpado
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 45%
Revestimentos:	Parafinada ou besuntada com óleo vegetal

Referência bibliográfica:

- Wikipedia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Frank Kosikowski “Cheese and Fermented Milk Foods” New York 1977 USA
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Poul V. Hansen and Poul Stein Jensen “Course in development and manufacturing of special cheeses” Kold College Odense, Denmark



QUEIJO CACIOTTA

História e origem:

Os queijos do tipo Caciotta são feitos de diversos tipos de leite ou de misturas lácteas derivadas do leite de vaca, ovelhas, cabras búfalas d’água. São produzidos principalmente na região central da Toscana, Itália. Os queijos têm formato cilíndrico e pesam entre 500 g a 2 kg.

Produção do queijo Caciotta:

Esse queijo é produzido na região da Toscana, Itália e pode ser feito a partir de uma mistura de leite de vaca e ovelha ou leite de vaca e de cabra e também feito de leite de búfalas d’água.

O queijo é feito com leite de vaca fresco, padronizado, que passa pelo processo de

pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 37 °C) e inoculado com cultura inicial (*starter*) de bactérias termofílicas de inoculação direta DVS (Direct Vat Set) para que o ácido láctico se desenvolva. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são então cortados (grãos de queijos do tamanho de nozes), parcialmente cozidos a uma temperatura entre 37 a 39 °C e agitados. Durante essa agitação, a sinérese (i.e. processo de separação do soro do leite) se inicia e segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura do soro do leite e dos grãos de queijo é agitada até que os grãos de queijo estejam prontos (teste manual) para serem moldados. Os queijos moldados ficam em sala aquecida (36 a 38 °C) por 2 a 3 horas. Nesse tempo, os queijos são virados a cada 20 a 30 minutos para garantir a dessoragem segura e a moldagem adequada dos queijos. A fermentação continuará ocorrendo durante esse tempo e a fermentação final até que o queijo atinja o pH mínimo de 5,1 em temperatura ambiente de 12 a 14 °C. Esse processo deve durar até o dia seguinte. A salga final dos queijos fermentados é feita em uma solução de salmoura saturada por 4 a 6 horas, dependendo do tamanho e peso do queijo. O queijo já salgado passa por um processo de amadurecimento e maturação por 15 (quinze) dias a 2 (dois) meses em uma sala de maturação em que os queijos são virados e esfregados com uma solução salina a 6% para evitar o crescimento de bolor sobre a superfície. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 11 a 12 °C e UR de 85 a 90%.

Características do queijo Caciotta:

O queijo Caciotta é moldado em formato cilíndrico e achatado, com uma fina casca e massa de queijo semimacia. Podem pesar entre 500 g e 2 kg.

O queijo jovem tem uma consistência semimacia e amanteigada, de coloração branca a amarelada. A massa do queijo que pode ser fatiada vem pontilhada de olhos (buracos) irregulares e tem um sabor suave.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semimacio e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	15 dias a 2 meses
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	500 g a 2 kg
Casca:	Casca natural
Textura:	Número limitado de olhos (buracos) irregulares
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Semimacio e pode ser fatiado
Sabor:	Aromático suave
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 52%
Revestimentos:	Casca natural

Referência bibliográfica:

- Wikipedia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Cheese Making Supply “Caciotta Recipe”
How to make cheese.Cheesemaking.com
- Suigi Guffanti “Caciotta Toscana” Guffantiformaggi.com/en
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark



QUEIJO CAPRINO ROMANO

História e origem:

O Caprino Romano é um queijo italiano tradicional, feito com leite de cabra semidesnatado. O nome do queijo (Caprino) deriva da palavra italiana para cabra (Capra). Com métodos modernos de produção, o queijo é feito a partir do leite de vaca também ou de uma combinação de leite de vaca e de cabra. Os dois tipos principais do Caprino são o Fresco e o Staginato (envelhecido).

O Caprino Romano nasceu na província de Bushe, em Belluno, no nordeste da Itália. Os queijos são feitos nesta região desde o século I a.C. Existem vários tipos de queijos Romano. O nome desses queijos é determinado pelo tipo de leite usado. Assim, o queijo Romano pode ser apresentado pela palavra “Vaccino” (leite de vaca), Pecorino (leite de ovelha) ou Caprino (leite de cabra).

Produção do queijo Caprino Romano:

O queijo é produzido na Itália e não tem nenhuma proteção de origem. Trata-se de um queijo semiduro com teor de gordura moderado, lentamente cozido e amadurecido por pelo menos 9 (nove) meses.

O Caprino Romano (Staginato) é feito com leite de cabra fresco, padronizado, que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 37 °C) e inoculado com cultura inicial (*starter*) mista de bactérias termofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos são cortados em cubos de 10 mm e são colocados para descansar por 5 minutos (pelo menos) antes que os grãos de queijo formados (do tamanho de grãos mesmo) sejam trabalhados e agitados, processo durante o qual se inicia a sinérese (i.e. processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura de soro do leite e de grãos de queijo é agitada e, posteriormente, aquecida a 46 °C. Depois, a mistura passa pela centrífuga por 15 a 20 minutos. Em seguida, o soro do leite é drenado e os grãos que restam são acomodados em moldes de queijo revestidos por tecido ou perfurados. A massa do queijo é prensada nesses moldes por 24 horas. No final do período de amadurecimento, o queijo deverá alcançar o pH mínimo entre 5,10 a 5,15. A salga final do queijo é feita em solução de salmoura por 1 (um) a 2 (dois) dias, dependendo do tamanho e peso do queijo. Os queijos salgados são acomodados em prateleiras para secagem, na sala de armazenamento de amadurecimento e maturação, ficando ali por 8 (oito) a 10 (dez) meses. Durante esse tempo, os queijos são virados a intervalos regulares. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 16 a 18 °C e UR de 80 a 85%.

Características do queijo Caprino Romano:

O Caprino Romano é um queijo italiano, feito de leite de cabra semidesnatado, de massa dura e maturação lenta. Ele possui um gosto extremamente acentuado, podendo ser usado como um queijo de mesa ou ralado sobre massas, sopas e saladas, ou no preparo de carnes e molhos cremosos.

Leite:	Leite de cabra
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	5 a 10 meses
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	6 a 22 kg
Casca:	Casca natural, esfregada com salmoura ou óleo vegetal
Textura:	Textura fechada e granulosa
Cor:	Esbranquiçada a amarronzada
Consistência:	Dura e farelenta
Sabor:	Sabor encorpado, gosto forte e pronunciado
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 32%
Revestimentos:	Esfregados com salmoura ou óleo vegetal

Os queijos Caprino Romano são divididos em 2 grupos, de acordo com o tempo de envelhecimento:

- Caprino Fresco: queijo fresco, envelhecido por 3 a 4 dias; e
- Caprino Staginato: envelhecimento por mais de 5 a 8, 16 meses, textura mais farelenta e gosto forte e acentuado

Referência bibliográfica:

- Wikipedia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Pecorino/Romano Guidelines
- Canadian Dairy Commission “Milk Ingredients.Ca”
- Tarladalal. Com “Post a Recipes” Romano Cheeses
- Romano cheese from “Find over 1831 specialty from 74 countries in the world. www.facebook.com/cheesedotcom



QUEIJO MUSSARELA DE BÚFALA

História e origem:

A mussarela de búfala é uma mussarela feita do leite de búfalas criadas na região italiana do Mediterrâneo. É um produto fabricado de maneira tradicional em Campania, especialmente nas províncias de Caserta e Salerno. O termo em italiano, *Mozzarella*, deriva do procedimento chamado *mozzare*, que significa “cortar manualmente”.

A mussarela vendida como *Mozzarella di Bufala Campana* recebeu o status de *Denominazione di origine controllata* (D.O.C.) em 1993. Desde 1996, ela também tem a certificação europeia de Denominação de Origem Protegida (P.D.O.). O nome de origem protegida exige que ele somente pode ser produzido com uma receita tradicional, em locais selecionados nas regiões de Campania, Lazio, Apulia e Molise.

Não existe um consenso quanto à história do búfalo d’água na Itália. Uma teoria é a de que o búfalo d’água asiático foi trazido para a Itália pelos godos, durante a migração nos primórdios do período medieval. Entretanto, segundo o *Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Buffalo Camoana*, a hipótese mais provável é a de que foram introduzidos pelos normandos, a partir da Sicília, no ano 1000 e que os árabes os teriam introduzido na Sicília. O Consorzio per la Tutela também faz referências a evidências arqueológicas de fósseis a sugerirem que o búfalo d’água pode ser originário da Itália. Uma quarta teoria afirma que os árabes trouxeram os búfalos d’água da Mesopotâmia para o Oriente Médio e depois os introduziram na Europa através dos peregrinos e dos cruzados que voltavam de suas investidas.

Em 2008, a mussarela de búfala italiana se viu envolvida no escândalo da dioxina e muitos países deixaram de importar esse queijo da Itália. Entretanto, testes realizados em dezembro de 2013 na Alemanha, em nome de quatro associações de consumidores italianas, destacaram níveis de dioxina e de metais pesados nos patamares cinco vezes mais baixos que os valores máximos permitido por lei, de modo que a exportação da mussarela de leite de búfala foi novamente regulamentada.

Produção do queijo Mussarela de Búfala:

O queijo é feito a partir do leite de búfalas d’água de muitos locais por toda a Itália. A mussarela com a proteção do certificado P.D.O só é produzida nas áreas que vão de Roma, em Lazio, até Paestum, próximo a Salerno, em Campania.

A Mussarela de búfala é produzida com leite de búfala fresco, padronizado, mas não pasteurizado, que é aquecido até a temperatura de inoculação, a 35 °C, sendo então inoculada pela cultura inicial (*starter*) de produções passadas ou pela cultura inicial

de bactérias termofílicas / mesofílicas para o desenvolvimento do ácido láctico. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são cortados em cubos de 3 a 5 mm e deixados em repouso por 10 minutos, antes de serem agitados. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e. processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Essa mistura de soro do leite e grãos de queijo é deixada em descanso para a acidificação até que pH esteja a 4,95. Esse processo pode levar de 3 (três) a 6 (seis) horas, dependendo da atividade da cultura *starter* utilizada. Antes da dessoragem, faz-se um teste de cozimento em uma amostra da coalhada fermentada, a fim de se determinar se a coalhada pode ser esticada. A coalhada do queijo é recolhida assoalho do tanque aos blocos. Em seguida, os blocos são cortados em pedaços de queijo de 2 x 2 cm (*cheddaring*) e alimentados na máquina de cozimento e filetagem, na qual a massa de queijo é cozida e filetada até alcançar uma textura elástica suave que possa ser esticada (Pasta Fileta) ou ela é submergida em água quente, trabalhada e esticada manualmente e depois moldadas em bolas. (Pasta fileta ou massa filetada)

A massa de queijo cozida na máquina ou por processos manuais é, então, resfriada a cerca de 60 °C e moldada à mão ou à máquina no formato desejado, como uma salsicha muito grande, que pode ter até 30 cm de diâmetro por 90 cm de comprimento ou em formato de pêra, com a característica saliência arredondada para dependurar.

O queijo final moldado é resfriado em água gelada e, depois salgado em solução de salmoura por 4 (quatro) a 6 (seis) horas por quilo de queijo, dependendo do tamanho e peso do queijo. As bolas de queijo salgadas podem ser embaladas a vácuo em água salgada ou armazenadas em uma solução de soro do leite/água salgada até serem vendidas. O queijo fica pronto para o consumo logo após a salga, mas pode ser armazenado por algumas semanas.

Características do queijo Mussarela de Búfala:

A Mussarela de Búfala é um queijo de massa filetada e macia, feito a partir do leite de búfala da Itália. O queijo tem uma massa bem branquinha, com textura suave, sabor moderado e levemente azedo.

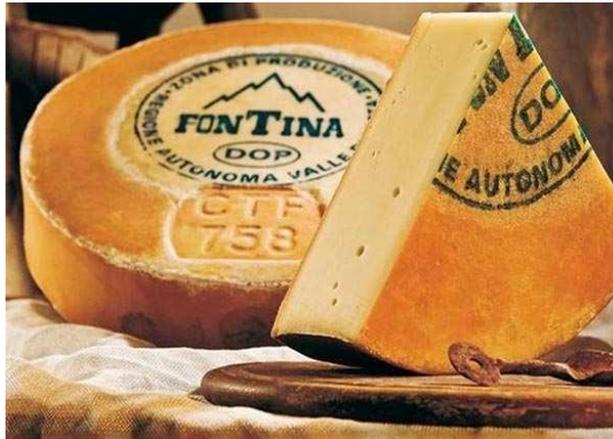
Leite:	Leite de búfala cru
Métodos produtivos:	Queijo elástico macio
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	1 dia a até algumas semanas
Formato:	Diferentes formatos e tamanhos
Peso:	40 a 400 g
Casca:	Casca macia e comestível
Textura:	Textura fechada e macia
Cor:	Esbranquiçada
Consistência:	Macia
Sabor:	Suave e salgado
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 52%
Revestimentos:	Embalado em água salgada, em embalagem à vácuo

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese”

translated to Danish by Annette Wulff

- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Dr. George W. Reinbold. “Italian Cheese Varieties” Cheese Monographs by Pfizer 1963 USA
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Mozzarella cheese manufacturing



QUEIJO FONTINA

História e origem:

A primeira menção dos queijos do tipo Fontina remonta ao século XII. Ele tem teor de gordura láctea de cerca de 45% em matéria seca. O Queijo Fontina pode ser identificado pelo selo Consorzio de Matterhorn, que inclui o script “FONTINA”.

O queijo Fontina original do Vale da Aosta é bastante pungente e tem um sabor bem intenso. O Aosta Fontina tem uma casca natural em decorrência do envelhecimento, que normalmente chega a um tom marrom-alaranjado. O Fontina verdadeiro só é feito no Val d’Aosta, nos Alpes italianos, próximo a Mont Blanc e à fronteira com a França. Cada queijo tem seu nome e o da cooperativa local gravados na casca. O leite usado nos queijos feitos durante o verão vem de vacas que pastam nas montanhas, em chalés localizados nas montanhas. Os queijos feitos durante o inverno são feitos em laticínios que ficam no vale.

Produção do queijo Fontina:

O queijo é produzido na Itália e tem a proteção de origem do D.P.O. O Fontina pertence à classe de queijos coalho com coagulação e, atualmente, é produzido em chalés durante o verão e em modernos laticínios durante o inverno.

O Fontina produzido no vale da Aosta deve ser feito com leite não pasteurizado e de uma única ordenha, o que significa que são feitos dois lotes de queijo por dia. A temperatura do leite é ajustada para atingir a temperatura de inoculação de cerca de 32 °C e a massa é inoculada com cultura *starter* de bactérias mesofílicas para o desenvolvimento do ácido láctico. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e. o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Parte do soro do leite

é drenada depois da pré-agitação e da adição de água quente para lavar eventuais resíduos de lactose dos grãos de queijo. A agitação final é feita até que os grãos de queijo estejam com a firmeza correta e a coalhada esteja pronta para a prensagem prévia sob o soro do leite no bloco, bem como para ser cortada, moldada e, por fim, prensada no molde. Normalmente, o tempo total do processo de agitação varia de 65 a 70 minutos.

O queijo prensado é deixado para a fermentação final em câmara fria sob temperatura de 12 a 14 °C, até atingir o pH mínimo de cerca de 5,2. A salga dos queijos ocorre em salmoura até que o teor de sal chegue a aproximadamente 1,2%. Depois, os queijos ficam em uma câmara de refrigeração por 1 (um) a 2 (dois) dias para secar e, então, são colocados no armazenamento de maturação ou caverna de amadurecimento e maturação sob temperatura de 10 a 12 °C e com umidade relativa do ar de 80 a 85%, por 4 (quatro) a 5 (cinco) meses. Os queijos são virados e limpos em solução de água e sal durante a maturação, a fim de garantir que não haja proliferação de mofo na superfície dos queijos.

O tempo de maturação varia segundo os diferentes tipos de maturação do queijo Fontina.

Características do queijo Fontina:

O queijo Fontina é moldado em formato cilíndrico e achatado, com casca natural. Podem pesar de 10 a 18 kg.

O queijo jovem apresenta uma massa firme, que pode ser fatiada e de coloração amarelo-clara, na qual se espalham alguns pequenos olhos (buracos) regulares, causados pelo CO₂, com um sabor ao mesmo tempo suave e aromático.

O queijo mais maturado traz uma casca mais espessa e a sua massa é mais escura e mais dura. O sabor vai apurando para conferir um sabor muito mais robusto ao queijo.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	3 a 5 meses
Formato:	Formato cilíndrico e achatado ou em bloco retangular
Peso:	10 a 18 kg
Casca:	Casca natural, lavada
Textura:	Número limitado de olhos (buracos) regulares e arredondados
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Firme, podendo ser fatiado
Sabor:	Aromático suave e amendoado
Gordura:	45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 54%
Revestimentos:	Amarelo ou alaranjado se for queijo maturado

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Aosta-Cooperative Produttori Latte e Fontina. Production and

- processing of milk for Fontina PDO
- Chr. Hansen Guidelines on Fontina cheese manufacturing



QUEIJO GORGONZOLA

História e origem:

O queijo Gorgonzola, com sua coloração marmórea azul-esverdeada tem sido produzido desde o século XI, na cidade de Gorgonzola, próxima de Milão, na Itália. Atualmente, ele é produzido principalmente nas regiões ao norte de Piemonte e Lombardia. Porém, até os primórdios do século XX, ele era conhecido somente como Stracchino ou Stracchino Verde, um queijo feito a partir de leite de vaca cansada do longo período de primavera e das longas caminhadas no outono para ir para e voltar das pastagens alpinas. À medida que a popularidade do queijo cresceu, foi necessário um nome mais específico e a escolha foi por Gorgonzola, uma das muitas vilas onde os queijos são produzidos. Hoje, o queijo, que tem certificação P.D.O., é feito em grandes laticínios no norte da Itália, como mencionamos acima. O queijo Gorgonzola é feito com leite de vaca integral.

Produção do queijo Gorgonzola:

O queijo é produzido com leite de vaca, nas regiões ao norte da Itália. O queijo é feito com leite de vaca integral, fresco e cru. Passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura aproximada de 72 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 32 °C) e inoculado com uma cultura *starter* mista de bactérias termofílicas para o desenvolvimento do ácido láctico, além de *Penicilium Roquefortie* leveduras do tipo *Scaccharomyces Cerevisiae*. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e. o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Depois de um curto período de agitação, todo o soro do leite é drenado e a coalhada do queijo é deixada sobre o assoalho do tanque para acidificação e, quando ela atingir a acidez correta, ela é moldada em formas perfuradas ou revestidas por tecido. Os moldes com a coalhada do queijo são colocados sobre o assoalho do tanque ou em prateleiras para a dessoragem final e acidificação dos queijos, até que os queijos consigam desenvolver ácido láctico de cerca de 0,45%.

Durante o tempo de dessoragem e acidificação, os queijos são virados a intervalos regulares. O tecido que envolve os queijos é removido depois que se forma uma casca firme.

Os queijos já acidificados e moldados são levados para uma câmara fria sob temperatura de 5 a 6 °C para acidificação final até chegar à acidificação mínima e pH em <4,8. Esse processo pode levar de 2 (dois) a 3 (três) dias.

Na sequência, o queijo é salgado em solução de salmoura saturada ou salgado a seco, até que o teor de sal chegue a 2,2%.

O queijo é maturado em uma sala de maturação sob temperatura de 4 a 5 °C e com UR de 90% por, pelo menos, 30 dias. Depois de 15 (quinze) a 18 (dezoito) dias, ocorre a primeira perfuração do queijo e depois de 25 (vinte e cinco) a 28 (vinte e oito) dias, ocorre a segunda perfuração. O tempo de maturação até o final segue ainda por 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) dias, sendo que os queijos são virados regularmente e a casca é raspada. Os queijos ficam em salas sob temperatura de 4 a 5 °C e UR de 80 a 90%, de acordo com o queijo a ser produzido. O Gorgonzola menos maturado é chamado de *Dolce* (doce) e o mais maturado é chamado de *Piccante* (Picante). O pH final do queijo maturado fica entre 5,9 a 6,1.

Características do queijo Gorgonzola:

A maioria dos queijos Gorgonzola é feita em forma cilíndrica, com diâmetro de 25 a 30 cm e altura de 18 a 22 cm, normalmente pesando de 11 a 12 kg. Normalmente a casca desse queijo é avermelhada e úmida, e sua massa tem coloração que varia entre esbranquiçada a amarelo-palha, com uma boa distribuição dos veios azul-esverdeados. A textura é bem cremosa. O gosto nos queijos jovens (*Dolce*) é levemente aromático e cremoso e os mais maturados (*Piccante*) são mais picantes e aromáticos. O sabor salgado é muito claro nos dois tipos de queijo.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Queijo semimacio com casca lavada
Teor de gordura:	Leite integral
Maturidade:	3 a 6 meses
Formato:	Cilíndrico
Peso:	11 a 12 kg
Casca:	Casca natural, lavada
Textura:	Olhos (buracos) e depressões irregulares
Cor:	Esbranquiçada a esverdeada, com veios azul-esverdeados espalhados na massa
Consistência:	Semimacia
Sabor:	Cremoso, picante e salgado
Gordura:	> 50% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 48%
Revestimentos:	Casca natural lavada

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern

- European Approach”Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Gorgonzola cheese manufacturing



QUEIJO GRANA PADANO

História e origem:

O Grana Padano é um dos primeiros queijos duros do mundo de que se tem notícia. Ele foi criado no século XI, por monges cistercianos da Abadia Chiaravalle, próxima de Milão. Por volta de 1477, era considerado como um dos queijos mais famosos da Itália. Sua vida na prateleira ultrapassa 2 (dois) anos.

Uma distinta fronteira geográfica delinea as áreas de produção dos dois tipos de Grana, com base na aplicação de tecnologias modernas e características de sabor. A cidades de Parma, Reggio e Modena são identificadas com a macro cultura do Grana, Parmesan-Reggiano e as cidades do Alto vale de Po e da região alpina da Lombardia com a macro cultura do Grana Padano.

Produção do queijo Grana Padano:

O queijo é produzido na Itália e tem a certificação D.O.P. [Sigla em italiano para Denominazione di Origine Protetta (Denominação de Origem Protegida)] e, assim como o Parmigiano Reggiano, o Grana Padano é um queijo feito com leite semidesnatado, de massa dura, cozido e amadurecido lentamente, por pelo menos, nove meses. Se o queijo final passar nos testes de qualidade, a marca registrada Grana Padano é gravada a fogo sobre sua superfície.

O Grana Padano é feito com leite fresco, padronizado, que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 32 °C) e inoculado com cultura inicial (*starter*) de bactérias mesofílicas e termofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são então trabalhados/cortados em pequenos cubos (grãos de queijos do tamanho de grãos de arroz), e agitados. Durante essa agitação, a sinérese (processo de separação do soro do leite) se inicia e segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura entre o soro do leite e os grãos de queijo é agitada e posteriormente aquecida de modo

indireto a 51 °C. Depois, o soro do leite é drenado e os grãos de queijo são acomodados em moldes de tecido ou formas perfuradas, onde a massa é prensada para formar os queijos, onde ficam por uma noite. Os queijos prensados são mantidos nos moldes e armazenados para o amadurecimento final até que atinjam o pH mínimo de 5,1, em temperatura ambiente (15 a 17 °C) por 48 horas. A salga final do queijo é feita em solução de salmoura por 14 a 15 dias, dependendo do tamanho e peso do queijo. O queijo salgado amadurece e matura até que seu peso reduza em 15%. A seguir, o queijo é parafinado ou embrulhado em filme e armazenado para ficar maturando mais por 10 (dez) a 24 (vinte e quatro) meses, numa sala de maturação. Ali os queijos são virados a intervalos regulares. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 14 a 16 °C e UR de 80 a 85%.

Características do queijo Grana Padano:

O Grana Padano é um queijo duro, de amadurecimento lento, feito com leite semidesnatado da Itália e pode ser comparado ao Parmigiano Reggiano. Desde 1996, o Grana Padano tem o status de D.O.P, sendo feito com leite de vaca do Vale do Rio Po, na região de Piemonte, Veneto e Emilia-Romagna. A produção principal ocorre em usinas de laticínios, na Lombardia.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	12 mês a 2 anos
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	24 a 40 kg
Casca:	Casca natural esfregada com óleo vegetal colorido ou embalado em plástico
Textura:	Textura fechada e granulosa
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Dura e farelenta
Sabor:	Cremoso, sabor encorpado e pronunciado
Gordura:	Aproximadamente 40% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 32%
Revestimentos:	Óleo vegetal colorido ou revestido com parafina ou embalado em plástico

Os queijos Caprino Romano são divididos em 3 grupos, de acordo com o tempo de envelhecimento:

- Grana Padano: envelhecido por 9 a 16 meses, textura ainda cremosa e levemente granulosa;
- Grana Padano: envelhecido por mais de 16 meses, textura farelenta e sabor mais pronunciado; e
- Grana Padano Reserva, envelhecido por mais de 20 meses, granuloso, farelento e de sabor pronunciado.

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark

- Chr. Hansen Guidelines on Asiago Pressato
- Frank Kosikowski “Cheese and Fermented Milk Foods” New York 1977 USA
- George W. Reinbold “Italian Cheese Varieties” Iowa 1963 USA



QUEIJO PARMIGIANO-REGGIANO

História e origem:

O Parmigiano-Reggiano é um queijo italiano áspero e duro. Recebeu esse nome por causa das áreas de produção, que incluem as províncias de Parma, Reggio-Emilia e Bologna, área que fica a oeste do rio Reno. Ele também é produzido em Modena, na Emilia-Romagna e Mantua, na Lombardia, mas somente na área ao sul do rio Po. Somente os queijos produzidos nas áreas citadas acima podem ser identificados como Parmigiano-Reggiano e que têm a proteção de origem D.P.O.

Diz a lenda, que o Parmigiano-Reggiano foi criado na idade média, em Bibbiano, na província de Reggio Emilia. Sua produção logo se espalhou para as regiões de Parma e Modena. Documentos históricos mostram que nos séculos XIII e XIV, o Parmigiano já era bem parecido aos queijos produzidos hoje em dia, o que sugere que suas origens podem ser ainda mais antigas. Ele é chamado de “Rei dos queijos”.

Produção do queijo Parmigiano-Reggiano:

O queijo é produzido na Itália e tem a certificação D.O.P. (Sigla em italiano para Denominazione di Origine Protetta [Denominação de Origem Protegida]) e, assim como o Grana Padano, o Parmigiano Reggiano é um queijo feito com leite semidesnatado, de massa dura, cozido e amadurecido lentamente, por pelo menos, 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses.

O Parmigiano-Reggiano é feito com leite fresco, padronizado, que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 32 °C) e inoculado com cultura inicial (*starter*) de bactérias mesofílicas e termofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são então trabalhados/cortados em pequenos cubos (grãos de queijos do tamanho de grãos de arroz) e agitados. Durante essa agitação, a sinérese (i.e. processo de separação do soro do leite) se inicia e segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura entre o soro do leite e os grãos de queijo é agitada e posteriormente aquecida de modo indireto a 49 °C. Depois, o soro do leite é drenado e os grãos de

queijo são acomodados em moldes de tecido ou formas perfuradas, onde a massa é prensada para formar os queijos, onde ficam por uma noite. Os queijos prensados são mantidos nos moldes e armazenados para o amadurecimento final até que atinjam o pH mínimo de 5,1, em temperatura ambiente (15 a 17 °C) por 48 horas. A salga final do queijo é feita em solução de salmoura por 14 (quatorze) a 15 (quinze) dias, dependendo do tamanho e peso do queijo. O queijo salgado amadurece e matura até que seu peso reduza em 15%. A seguir, o queijo é parafinado ou embrulhado em filme e armazenado para ficar maturando por mais 10 (dez) a 24 (vinte e quatro) meses, numa sala de maturação. Ali os queijos são virados a intervalos regulares. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 16 °C e UR de 80 a 85%.

Características do queijo Parmigiano-Reggiano:

O Parmigiano-Reggiano é um queijo duro, de amadurecimento lento, feito com leite semidesnatado da Itália e pode ser comparado ao Grana Padano. Ele recebeu o status de D.O.P.. É feito com leite de vaca e é produzido nas áreas que compreendem as províncias de Parma, Reggio-Emilia e Bologna, área que fica a oeste do rio Reno. Ele também é produzido em Modena, na Emilia-Romagna e Mantua, na Lombardia, mas somente na área ao sul do rio Po. Somente os queijos produzidos nas áreas citadas acima podem ser identificados como Parmigiano-Reggiano e têm a proteção de origem D.P.O.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	12 mês a 2 anos
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	Peso mínimo de 30 kg
Casca:	Casca natural esfregada com óleo vegetal colorido ou parafinada
Textura:	Textura fechada e granulosa
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Dura e farelenta
Sabor:	Creoso, sabor encorpado e pronunciado
Gordura:	Aproximadamente 50% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 32%
Revestimentos:	Esfregado com óleo vegetal colorido ou com parafina

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs’ book on cheese” translated to Danishby Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Asiago Pressato
- Frank Kosikowski “Cheese and Fermented Milk Foods” New York 1977 USA
- George W. Reinbold “Italian Cheese Varieties” Iowa 1963 USA



QUEIJO MASCARPONE

História e origem:

O Mascarpone é um queijo cremoso italiano, coagulado através da adição de substâncias acéticas como suco de limão, vinagre, ácido cítrico ou ácido lático. É reconhecido como um produto alimentício regional e tradicional, originado nas áreas que ficam entre Lodi e Abbiategrosso, a sudoeste de Milão, provavelmente ao final do século XVI ou início do século XVII. Popularmente, acredita-se que o nome venha de “Mascaepa” que é o nome italiano para soro do leite ou queijo quark.

Produção do queijo Mascarpone:

O queijo Mascarpone é feito de leite desnatado de vaca ou búfala. Com frequência, ele é descrito como uma massa de queijo, muito embora sua fabricação seja mais parecida com a do iogurte. O leite fresco padronizado (de vaca ou de búfala) passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperaturas de 90 a 95 °C por 15 segundos e bombeia-se a nata quente para dentro do tanque para acidificação. Em seguida, é adicionado o coagulante e a mistura é agitada. Então, a nata começará a engrossar e a coagular. Depois, o creme acidificado é resfriado no próprio tanque ou em câmara de resfriamento a uma temperatura de 8 a 10 °C e o queijo é deixado durante a noite para a separação do soro do leite. No dia seguinte, a nata coagulada é transferida para moldes perfurados ou para sacolas de tecido para queijo e é colocada em câmara de resfriamento sob temperatura de 8 a 10 °C para dessoragem final por 6 a 8 horas. A seguir, o queijo Mascarpone estará pronto para ser embalado para venda.

Os coagulantes usados podem ser: Ácido cítrico monoidratado (dose: 1 a 2 gramas por litro de nata) em uma solução a 10% ou vinagre branco a 60% (20 ml por litro de creme).

Características do queijo Mascarpone:

O queijo Mascarpone é branco feito de leite e é fácil de espalhar. É usado em diversos pratos da Lombardia, sendo considerado como uma iguaria da região. O Mascarpone é um dos principais ingredientes das modernas sobremesas italianas, conhecidas como Tiramisu e, por vezes é usado para substituir ou junto com manteiga ou queijo Parmesão para engrossar e enriquecer risotos. O queijo Mascarpone também é usado em receitas de cheesecake.

Nata:	Do leite de vaca ou de búfala
Métodos produtivos:	Nata macia, drenada e acidificada
Teor de gordura:	Cremosa e padronizada
Maturidade:	Consumido fresco
Formato:	Embalado em potes plásticos
Peso:	A partir de 200 g
Textura:	Densa e cremosa
Cor:	Esbranquiçada a amarelada
Consistência:	Cremosa e macia
Sabor:	Acético, aromático suave
Gordura:	55 a 75%
Umidade:	Máx. De 20 a 40%

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Mascarpone cheese manufacturing



QUEIJO QUARTIROLO

História e origem:

O Quartirolo é um queijo italiano semimacio de casca lavada, produzido pela primeira vez nas montanhas de Val Sassina, um vale nos Alpes da Lombardia, na província de Lecco, onde tem sido produzido há séculos. Ao longo dos anos, a produção se expandiu em boa parte da Lombardia e, em especial, nas províncias de Bérgamo, Crescia, Como, Cremona, Lodi e Milão. Pavia e Varese adotaram a produção industrial do queijo, sem renunciar às características de produto natural do queijo. Até o século XX, o queijo Quartirolo só era produzido no final do verão, com o leite especial de vacas que eram alimentadas com grama “Quartirolo”, ou seja, que passou pelo quarto corte em setembro. (*Quarto*, em italiano significa quarto)

Atualmente, os queijos Quartirolo são produzidos ao longo do ano, mas os que são feitos no final do verão são considerados extraordinariamente deliciosos.

Desde 1993, o queijo Quartirolo tem a certificação D.O.P. de proteção de origem.

Produção do queijo Quartirolo:

O queijo é produzido em Val Sassina, um vale nos Alpes da Lombardia, na província de Lecco e em grande parte da Lombardia, especialmente nas províncias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Lodi e Milão, Pavia e Varese. Ele tem a proteção de origem DOP. O queijo Quartirolo é feito com leite de vaca fresco, padronizado. O leite cru que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 87 e 88 °C por 54 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 35 °C) e é inoculado com cultura inicial (*starter*) de bactérias termofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e., o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Um terço do soro do leite é drenado depois da pré-agitação e a coalhada se assenta sobre o assoalho do tanque e ali é deixada para acidificação. A coalhada acidificada é moldada em formas quadradas, que são colocadas em prateleiras para o processo de dessoragem final e acidificação, até os queijos ficarem com pH mínimo de 4,8. Durante esse processo de dessoragem e acidificação, os queijos são virados de 5 a 6 vezes para assegurar a moldagem adequada e a dessoragem uniforme.

Os queijos já moldados e acidificados são, então, salgados em salmoura e deixados para a fermentação final em cavernas ou câmara fria, sob temperatura de 4 a 6 °C e UR de 85 a 90% por 30 (trinta) dias, no mínimo. Nesse período, os queijos são virados e lavados em salmoura diariamente. A casca do queijo é macia, úmida e tem algumas rachaduras em sua superfície. A massa desse queijo macio é branca, mas depois de amadurecida, o queijo se torna acinzentado, com amplas sombras avermelhadas e alaranjadas. A casca branca se torna mais amarronzada à medida que o queijo amadurece.

Características do queijo Quartirolo:

A maioria dos queijos Quartirolo são produzidos com dimensões de 20 x 20 cm e 4 cm de altura, pesando entre 1,5 a 3,5 kg, embora alguns queijos possam ser maiores. Ele possui uma casca esbranquiçada e lavada, que é bem fininha quando o queijo ainda é jovem, mas que engrossa e fica com estrias mais escuras à medida que envelhece.

A massa do queijo é esbranquiçada, acinzentada, com alguns furos aqui e ali. O gosto nos queijos jovens é cremoso e levemente ácido e nos mais velhos ele é mais aromático e levemente amargo.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Queijo semimacio com casca lavada
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	1 a 2 meses
Formato:	Bloco retangular e achatado
Peso:	1,5 a 3,5 kg
Casca:	Casca natural, lavada
Textura:	Número limitado de olhos (buracos) regulares e arredondados
Cor:	Esbranquiçada a acinzentada
Consistência:	Semifirme e pode ser fatiado
Sabor:	Suavemente aromático e amargo
Gordura:	45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 54%
Revestimentos:	Casca natural amadurecida

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Taleggio cheese manufacturing
- Quartirolo Lombardo – cheese.com
- www.italianfoodexcellence.com/quartirolo-the-natural-lombard-cheese “Italian Food Excellence”



QUEIJO PROVOLONE

História e origem:

O Provolone é um queijo italiano de “pasta fileta” (massa filetada) tradicional, feito a partir de leite de vaca semidesnatado. O queijo é originário de Casilli, próximo do Vesúvio, onde ainda é produzido em formatos de pêra, salsichão ou cones, variando em comprimento entre 10 e 15 cm. Atualmente, a região mais importante na produção do Provolone está no noroeste da Itália, na cidade de Cremona. Provolone, Provola e Provoleta são versões do mesmo queijo básico. Alguns queijos também são defumados.

O termo Provolone surgiu ao final do século XIX, quando o queijo começou a ser produzido no sul da Itália e ele ganhou o seu tamanho atual. A variante menorzinha é chamada de Provola e é vendida nas variedades simples e defumada.

O Provolone moderno é um queijo de leite de vaca integral, com uma pele macia, produzida principalmente nas áreas do Vale do Rio Po na Lombardia e em Veneto.

Produção do queijo Provolone:

O queijo é produzido na Itália e tem a certificação D.O.P. [Sigla em italiano para *Denominazione di Origine Protetta* (Denominação de Origem Protegida)]. Trata-se de um queijo semiduro, feito com leite integral, lentamente cozido e amadurecido por pelo menos 2 (dois) a 12 (doze) meses, dependendo do tipo de Provolone em produção. O Provolone Dolce fica em maturação por 2 (dois) meses e o Provolone Piccante por, no mínimo, 4 (quatro) meses.

O queijo Provolone é feito com leite de vaca fresco, padronizado, que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 32 °C) e inoculado com Lipase de Cordeiro e cultura inicial (*starter*) de bactérias termofílicas/mesofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos que se formam são cortados em cubos de 3 a 5 mm e deixados em repouso por 10 minutos, antes de serem agitados. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e. processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura de soro do leite e dos grãos de queijo é agitada e posteriormente aquecida de modo indireto a 48 °C. Depois, a

mistura é agitada por 40 a 45 minutos, quando então o soro do leite é drenado, os grãos de queijo são recolhidos do assoalho do tanque em blocos e são deixados para acidificação. Esses blocos são virados a intervalos regulares até que o pH mínimo seja alcançado (<5,1). Em seguida, os blocos são cortados em pedaços de queijo de 2 x 2 cm (*cheddaring*) e alimentados na máquina para cozimento e filetagem, na qual a massa de queijo é cozida e filetada até alcançar uma textura elástica suave que possa ser esticada (*pasta fileta*).

A massa de queijo cozida é, então, resfriada a cerca de 60 °C e moldada à mão ou à máquina no formato desejado, como um grande salsichão - que pode ter até 30 cm de diâmetro por 90 cm de comprimento ou em formato de pêra, com a característica saliência arredondada para dependurar.

O queijo final moldado é resfriado em água gelada e, depois salgado em solução de salmoura por 4 (quatro) a 6 (seis) horas por quilo de queijo, dependendo do tamanho e peso do queijo. O queijo salgado passa por um processo de secagem e é dependurado em uma sala para maturação prévia, por 3 (três) a 4 (quatro) semanas. A seguir, o queijo é limpo e sua superfície tratada com parafina ou besuntada com óleo vegetal, antes da maturação final por 2 (dois) a 12 (doze) meses. Durante esse período, os queijos são virados e besuntados com uma solução de salmoura ou com óleo vegetal, para evitar ataque por fungos. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 4 a 6 °C e UR de 80 a 85%.

Características do queijo Provolone:

O Provolone é um queijo italiano semiduro, de amadurecimento lento, de massa filetada, feito a partir do leite de vaca integral. O queijo jovem (Dolce) tem uma massa muito branca, com textura macia, sabor suave e levemente picante. O queijo mais maduro (Piccante) é mais duro, com uma massa de cor palha mais profunda, que pode desenvolver pequenas rachaduras na textura e de o sabor e o gosto claramente picante e herbáceo acentuado da quebra da gordura pela lipase.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Queijo semiduro e elástico, com uma casca fina
Teor de gordura:	Leite integral
Maturidade:	2 a 12 meses
Formato:	Diferentes formatos e tamanhos
Peso:	1 a 25 kg
Casca:	Parafinada ou besuntada com óleo vegetal
Textura:	Textura fechada e macia
Cor:	Esbranquiçada a amarelada
Consistência:	Semidura
Sabor:	De sabor suave a um sabor mais forte, encorpado
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 45%
Revestimentos:	Parafinada ou besuntada com óleo vegetal

Referência bibliográfica:

- Wikipedia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Jørgen Mønster Petersen, “50 cheeses you need to taste before you die” 2009Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs’ book on cheese” translated to Danishby Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Frank Kosikowski “Cheese and Fermented Milk Foods” New York 1977 USA
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach”Odense 1999 Denmark
- Poul V. Hansen and Poul Stein Jensen “Course in development and manufacturing of special cheeses” Kold College Odense, Denmark



QUEIJO TALEGGIO

História e origem:

O Taleggio é um queijo italiano de casca semimacia, lavada e tratada com micro-organismos de superfície. Seu nome deriva da região de Val Taleggio, próximo a Bérgamo, na Lombardia e sua existência remonta ao século XI. O queijo vem com uma fina crosta e apresenta aroma forte, mas seu sabor traz um forte e incomum sabor frutado, que é comparativamente suave. O Taleggio e outros queijos semelhantes são uma presença constante desde os tempos dos romanos, como em “Cato, o Velho: sobre a velhice” de autoria de Marcus Tullius Cicero e em escritos de Plínio, o Velho (Caio Plínio II, naturalista romano). O queijo era exclusivamente produzido em Val Taleggio até o final de 1800, quando parte da produção se mudou para as terras planas da Lombardia, ao sul.

Hoje em dia é possível encontrar tanto as versões da fazenda como as de laticínio do Taleggio.

Produção do queijo Taleggio:

O queijo é produzido em Val Taleggio e nas planícies da Lombardia, na Itália e tem o status de proteção de origem (D.P.O.) O queijo Taleggio é feito com leite de vaca fresco, padronizado. O leite cru que passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 35 °C) e é inoculado com cultura inicial (*starter*) de bactérias termofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Em seguida, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante, cortado em cubos (grãos de queijo) e agitado. Durante essa agitação, inicia-se a sinérese (i.e., o processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. Um terço do soro do leite é drenado depois da pré-agitação e a coalhada se assenta sobre o assoalho do tanque e ali é deixada para acidificação. A coalhada acidificada é moldada em formas quadradas, que são colocadas em prateleiras para o processo de dessoragem final e acidificação, até os queijos ficarem com pH mínimo de 5,0. Durante esse processo de dessoragem e acidificação, os queijos são virados de 5 a 6 vezes para assegurar a moldagem adequada e a dessoragem uniforme.

Os queijos já moldados e acidificados são, então, salgados em salmoura e deixados para a fermentação final em cavernas ou câmara fria, sob temperatura de 4 a 6 °C e UR de 85 a 90% por pelo menos 20 (vinte) a 30 (trinta) dias. Nesse período, os queijos são virados e lavados em salmoura diariamente. Com o tempo, os queijos desenvolvem uma fina camada de micro-organismos de superfície, que se misturam ao gosto do queijo final.

Características do queijo Taleggio:

A maioria dos queijos Taleggio são produzidos com dimensões de 20 x 20 cm e 4 cm de altura, pesando entre 1,7 a 22 kg, embora alguns queijos possam ser maiores. Ele possui uma casca lavada, de coloração róseo-alaranjada que é bem fininha quando o queijo ainda é jovem, mas que engrossa e fica com estrias mais escuras à medida que envelhece.

A massa desse queijo é flexível, de coloração marfim clarinha, com alguns buracos aqui e ali. As melhores versões vindas de fazendas

têm um aroma exótico de uvas passas, nozes e forte de limão, com tons que lembram os de um curral. O queijo derrete na boca à medida que o come. O sabor é lindamente frutado e intenso, com o sabor de nozes tostadas adentrando um acabamento cremoso e alongado.

Leite:	Leite de vaca
Métodos produtivos:	Queijo semimacio com casca tratada com micro-organismos desuperfície
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	1 a 2 meses
Formato:	Bloco retangular e achatado
Peso:	1,7 a 2,2 kg
Casca:	Casca natural lavada, tratada com micro-organismos de superfície
Textura:	Número limitado de olhos (buracos) regulares e arredondados
Cor:	Esbranquiçada a amarela
Consistência:	Semifirme e pode ser fatiado
Sabor:	Aromático suave e amendoado
Gordura:	45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 54%
Revestimentos:	Casca natural, tratada com micro-organismos de superfície, de coloração rósea-alaranjada

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Mønster Petersen, Jørgen: “50 cheeses you need to taste” 2009 Denmark
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Taleggio cheese manufacturing



QUEIJO PECORINO

História e origem:

O Pecorino é um queijo italiano tradicional, feito com leite de ovelha semidesnatado. O nome do queijo (Pecorino) deriva da palavra italiana para Ovelha (Pecora).

Há seis variedades de Pecorino, sendo que todos têm a certificação DOP de origem. O Pecorino Romano é o mais conhecido fora da Itália, especialmente nos EUA, que importa esse queijo desde o século XIX.

As outras cinco variedades maturadas desse queijo com certificação DOP são: o Pecorino Sardo, da Sardenha; o Pecorino Toscana, cuja produção foi atestada por Plínio, o Velho em sua obra “História Natural”; o Pecorino Siciliano (ou Picurinu Sicilianu in Sicilian), da Sicília; o Pecorino di Filiano, de Basilicata e o Pecorino Crotonese, de Crotone, na Calábria.

A maioria dos queijos Pecorino é feita na ilha da Sardenha, mas também há produção em Lazio e nas províncias da Toscana, Grosseto e Siena.

Todos os queijos Pecorino vêm em uma variedade de estilos, dependendo de seu tempo de envelhecimento. Os queijos mais maturados, referidos como Stagionato (Amadurecido ou envelhecido) são mais duros, mas ainda apresentam textura farelenta e sabor definitivamente amanteigado e amendoado. Os oito dois tipos *Semi-stagionato* e *Fresco* têm uma textura mais macia e sabor lácteo e cremoso mais suave.

Produção do queijo Pecorino:

O queijo é produzido na Itália e não tem a proteção de origem (D.O.P.). Trata-se de um queijo duro, feito com leite semidesnatado, lentamente cozido e amadurecido por pelo menos 2 (dois) a 12 (doze) meses, dependendo do tipo de Pecorino Sardo (Sardo Dolce ou Sardo Maturo) é que se chega ao produto final.

O queijo Pecorino (Fresco ou Stagionato) é feito com leite de ovelha fresco, padronizado; o leite cru passa pelo processo de pasteurização HTST (alta temperatura, curto tempo) sob temperatura entre 72 e 75 °C por 15 segundos. Depois, ele é resfriado até atingir a temperatura de inoculação (cerca de 37 °C) e inoculado com Lipase de Cordeiro e cultura inicial (*starter*) de bactérias termofílicas para que o ácido láctico se desenvolva. Na sequência, o leite fermentado é coagulado pela enzima coagulante. Os coágulos são cortados em cubos de 5 mm e são colocados para descansar por 5 minutos (pelo menos), antes que essa massa seja trabalhada/cortada em grãos de queijo (do tamanho de grãos de arroz) e agitados, processo durante o qual se inicia a sinérese (processo de separação do soro do leite), que segue ocorrendo pelo restante do processo de produção do queijo. A mistura de soro do leite e de grãos de queijo é agitada e, posteriormente, aquecida a 46 °C. Depois, a mistura passa pela centrifuga por 15 a 20 minutos. Em seguida, o soro do leite é drenado e os grãos que restam são acomodados em moldes de queijo revestidos por tecido ou perfurados. A massa do queijo é prensada nesses moldes por 24 horas. No final do período de amadurecimento, o queijo deverá alcançar o pH mínimo entre 5,0 a 5,1. A salga final do queijo é feita em solução de salmoura por 1 (um) a 2 (dois) dias, dependendo do tamanho e peso do queijo. Os queijos salgados passam por uma secagem e depois são acomodados em prateleiras

na sala de armazenamento de amadurecimento e maturação, ficando ali por 2 (dois) a 12 (doze) meses. Durante esse tempo, os queijos são virados e banhados em salmoura ou óleo vegetal a intervalos regulares para evitar a formação de bolor. Temperatura e umidade ambiente para maturação: 16 a 18 °C e UR de 80 a 85%.

Características do queijo Pecorino:

O Pecorino é um queijo italiano, feito de leite de ovelha semidesnatado, de massa dura e amadurecimento lento. O queijo jovem (Fresco) tem uma massa muito branca, que pode ter uma textura enrugada, mas um sabor lácteo cremoso e suave. Quanto mais maturados (Stagionato) os queijos, mais duros, mas ainda assim com textura enrugada e um sabor definitivamente amanteigado e amendoado.

Uma variante que vem do sul da Itália é o Pecorino Pepato, ao qual são adicionados grãos de pimenta preta. Porém, também pode-se adicionar nozes, rúcula ou pedacinhos de trufas brancas ou negras. Na Sardenha, as larvas de mosca do queijo são propositalmente introduzidas ao Pecorino Sardop para produzir a uma iguaria local chamada Casu Marzu.

Com frequência, um bom Pecorino Stagionato é o último prato de uma refeição, servido com pêras e nozes ou com leve toque de mel de castanheira. O Pecorino também é muito usado para acabamento de massas.

Leite:	Leite de ovelha
Métodos produtivos:	Semiduro e prensado, com casca natural
Teor de gordura:	Leite padronizado
Maturidade:	2 a 12 meses
Formato:	Formato cilíndrico e achatado
Peso:	6 a 22 kg
Casca:	Casca natural, esfregada com salmoura ou óleo vegetal
Textura:	Textura fechada e granulosa
Cor:	Esbranquiçada a amarelada
Consistência:	Dura e farelenta
Sabor:	De sabor suave a um sabor mais forte, encorpado
Gordura:	Aproximadamente 45% (matéria seca)
Umidade:	Máx. de 32%
Revestimentos:	Esfregados com salmoura ou óleo vegetal

Os queijos Caprino Romano são divididos em 2 grupos, de acordo com o tempo de envelhecimento:

- Pecorino Fresco: Queijo fresco, envelhecido por 1 a 2 meses; e
- Pecorino Staginato: Envelhecimento por mais de 12 meses, textura mais farelenta e sabor mais forte.

Referência bibliográfica:

- Wikipédia
- “Danish Cheese Dealers encyclopaedia” 1976
- Engelman, Birgitte & Holler, Peter “Guide to cheese” Denmark
- Harbutt, Juliet & Denny, Ros “The chefs book on cheese” translated to Danish by Annette Wulff
- Ridgway, Judy “The cheese companion”
- Frank Kosikowski “Cheese and Fermented Milk Foods” New York 1977 USA
- Buch Kristensen, J.M. “Cheese Technology “The Northern European Approach” Odense 1999 Denmark
- Chr. Hansen Guidelines on Pecorino Cheese Guidelines