



LE THUIAE DI
VILLA CAREL

Formaggi



Prodotti caseari dal 1662

Diary producer since 1662 - Käsehersteller seit 1662

L'AZIENDA

Our Company - Unsere Firma



FORMAGGI



La Società “Le Thujae di Villa Carel”, a seguito di un’attenta selezione, è riuscita a trovare nel territorio della provincia di Isernia, in una zona di alta montagna, un’Azienda che produce i formaggi tipici della civiltà della Transumanza dal 1662.

A conduzione familiare, 10 generazioni si sono susseguite di padre in figlio, trasformando il latte crudo del loro allevamento, con grande affetto e con grande cura di particolari, fino al punto di far diventare “Arte” la trasformazione di un latte, già ottimo, in prodotti di eccellente qualità.

Infatti l’utilizzo del siero innesto, senza l’aggiunta di fermenti, coadiuvanti o conservanti, insieme con la trasparenza e la tracciabilità

The cheese dairy is located in a high mountain area at an altitude of 1400 m. in the province of Isernia.

It is a family business composed of three brothers, who, in 1988, decided to process their cattle’s milk. They learned the skill from a retired artisan cheese-maker, whose family had been producing cheese since 1600. He taught them the secrets of this hard but fascinating art. They finally learnt how to transform milk into delicious high quality products.

Even if it was not an easy job, the products started to meet the market’s approval: demand increased so much that their own milk was not enough and they started to pick it up from other farms in the same area.

In 1991 the second retail outlet was opened and it got an immediate success.

It became then necessary to combine the traditional processing methods with the EU food safety and quality

Unsere Käserei liegt im Hochgebirge der Provinz Isernia, auf einer Höhe von ca. 1400 m.

Es geht um ein aus drei Brüdern bestehendes Familienunternehmen, die 1988 entschieden, die Milch ihrer Zuchttiere zu verarbeiten. Sie erlernen alle die Methoden der Milchbehandlung von einem Käsemeister in Pension, dessen Familie seit 1600 Käse herstellt. Er lehrt sie die Tricks dieses anstrengenden aber auch faszinierenden Berufs. Nur so haben sie erlernt, ein leckeres hochwertiges Produkt herzustellen.

Auf den Markt werden ihre Produkte immer erfolgreicher: die Nachfrage steigt immer mehr und die Milch des Familienbetriebs genügt nicht; so beginnen sie die Milch anderer Hersteller der Region zu sammeln. 1991 wird das zweite Geschäft

della produzione, lungo tutti gli anelli della filiera, hanno reso i formaggi artigianali veri esempi di gusto ed emozioni.

Dovendo, poi, coniugare la lavorazione tradizionale, sinonimo di qualità e di bontà, con le moderne normative relative all'igiene ed alla qualità degli alimenti imposte dall'Unione Europea, l'Azienda ha scelto un impianto di lavorazione al top dell'innovazione tecnologica, con macchinari in acciaio inox.

I prodotti caseari, apprezzati da tutti, sono stati e continuano ad essere costruiti con il lavoro ed il sacrificio quotidiani, ripagati dal gradimento e dal riconoscimento di coloro che, una volta gustate le prelibatezze, non sono più riusciti a farne a meno.

Tali risultati hanno portato l'Azienda casearia a raggiungere i primi posti delle più importanti competizioni nazionali ed internazionali, ed all'aggiudicazione di numerosi premi.



legislation; so a new cheese dairy was inaugurated in 2001, whose equipment is at the top of technological innovation and entirely made of stainless-steel.

Since the opening, the daily milk quantity processed has passed from 5 to 50 quintals.

These results are built on daily hard work and sacrifices, which are rewarded with the consumers' approval and affection because everyone who once tries our delicatessen can't just do without!

eröffnet, das großen Erfolg findet. Um die traditionellen gewerblichen Bearbeitungsprozesse mit den EU Bestimmungen über die Hygiene und die Qualität der Lebensmitteln zu verbinden, wird 2001 eine neue Käserei eröffnet; es geht um eine hoch technologische aus Edel-Stahl Verarbeitungsanlage.

So ist die Menge der Verarbeiteten Milch von 5 q. (1988) auf derzeit 50 q. gestiegen.

Das ist das Ergebnis unserer täglichen harten Arbeit, die mit der Zufriedenheit und der Zuneigung unserer Kunden belohnt wird. Wenn man einmal unsere Produkte probiert, kann man nicht mehr auf sie verzichten!





I PRODOTTI

Our Products - Unsere Produkte

IL CACIOCAVALLO

IL CACIOCAVALLO



Il Caciocavallo, formaggio antico, “cacio a cavallo di una pertica”, re dei formaggi a pasta filata, è prodotto con il latte intero di razze bovine locali alimentate al pascolo estensivo naturale.

Al latte, lavorato in caldaie di acciaio inox è aggiunto il siero-innesto, che viene fatto coagulare alla temperatura di 36-38°C usando caglio naturale di vitello. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza ottimale, si procede alla rottura della stessa, fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni del chicco di mais.

Depositata la cagliata sul fondo del tino di coagulazione si estrae il siero. Parte di esso viene riscaldato a 65°C e versato sulla cagliata, che subisce una parziale cottura. La pasta ottenuta rimane immersa nel siero e fatta maturare. Successivamente, quando è nelle condizioni di essere filata, viene fatta sgrondare dal siero e tagliata a fette.

La filatura è fatta a mano in acqua a circa 80-90°C. La pasta si comprime in modo tale da avere la superficie

CACIOCAVALLO is the king of all spun curd cheeses. It is produced with whole milk from local bovines which are fed naturally.

Milk is exclusively processed in stainless steel and is added with whey starter, which is curdled at a temperature of 36-38 °C by using natural calf rennet. The curdled cheese mass is then cut to produce 0.5-1 cm chunks.

The crumbly cheese is then placed on the bottom of curdling vat and the whey is extracted. Part of the whey is warmed at a temperature of 65 °C and poured on the crumbly cheese which undergoes a partial cooking. The cheese mass obtained is left immersed in the whey. When the cheese mass is ready to be stretched, it is drained and cut into slices. The stretching is made by hand in water at ca. 80-90 °C. The cheese mass is modelled in order to obtain a smooth external surface, while the inner part is moulded into large pear shaped pieces with a little head at the top.

The moulded shapes are first dipped in cooling water and then placed in a salt

Der Caciocavallo ist der König aller gezogenen Frischkäse (Pasta-Filata-Käse). Er wird aus lokaler Vollmilch von natürlich gefütterten Kühen hergestellt.

Nachdem die Milch in Edelstahl-Kesseln erhitzt worden ist, wird die Molke hinzugefügt. Durch den Einsatz von natürlichem Kälberlab gerinnt die gemolkene Milch bei einer Temperatur von 36-38 °C. Das eingedickte Kasein wird in Stücke von 0,5 bis 1 cm Größe gebrochen.

Man lässt das zerkleinerte Kasein sich setzen und dann wird die Molke herausgezogen. Ein Teil Molke wird bei einer Temperatur von 65 °C erhitzt und auf das Kasein gegossen. Die Käsemasse wird in die Molke eingetaucht und man lässt sie ausreifen. Als die Käsemasse ausgezogen werden kann, wird sie abgetropft und in Scheiben geschnitten.

Das Ausziehen erfolgt von Hand im Wasser bei einer Temperatur von 80-90 °C. Die Käsemasse wird gepresst, um eine glatte äußere Oberfläche zu gewinnen. Das Innere wird in binnenförmige Stücke (mit kugelförmigem Kopf) geschnitten.

esterna liscia, senza sfilature né pieghe mentre la parte interna piena viene modellata in grossi pezzi a forma di pera, con una testina sovrastante.

Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi salate in salamoia per tempi variabili in funzione del peso (24 ore/kg).

Per dare poi al prodotto tutta la fragranza, si legano in coppia i caciocavallie e si appendono in locali di stagionatura freschi ed aerati, per un tempo minimo di due mesi di asciugatura.

Una stagionatura più prolungata (fino ad un anno) conferisce al caciocavallo la sapidità e il gusto tipico particolarmente apprezzato.

Il caciocavallo è prodotto in pezzature variabili da circa 1 chilo e mezzo fino a 10 kg.

La crosta è dura e sottile, di un colore variante dal giallo paglierino al nocciola, variegata di muffe se stagionato a lungo. La pasta è compatta di colore paglierino, con rada occhiatura o sfogliatura. L'odore è

solution for a variable time period depending on the weight (24 h/kg).

In order to ensure full fragrance and flavour, caciocavallo is tied in couple, hanged in cool and ventilated rooms and dried for a minimum of two months.

A longer ageing (up to one year) gives the caciocavallo its tastiness and typical flavour.

Caciocavallo dimensions can vary from 1,5 kg to 10 kg.

The rind is hard and thin, its colour varies from straw-yellow to beige, streaked with moulds if very aged. The rind has a compact or slightly open structure and is of a straw-yellow colour. It is characterized by an intense smell; if not aged the taste is sweet and doughy, and more intense and spicy at the advanced stage of maturing.

It is produced all over the year even if the best period is spring because bovines brow in mountain meadows and their feeding is enriched by the several essences and pigments present in spring flowers.

Die Stücke werden ins kalte Wasser eingetaucht und für eine veränderliche Zeit (24 Stunden/kg) in Salzlake gesalzen.

Um dem Produkt seinen besonderen Geschmack zu geben, werden die Caciocavalli in frischen und belüfteten Räumen gehängt und für mindestens zwei Monaten abgelagert.

Das Gewicht des Leibs variiert von 1 bis zu 10 kg.

Die harte, dünne Rinde ist von hellbis goldgelber, manchmal gelbbrauner Farbe. Der Käseteig ist kompakt und kann eine leichte Loch- oder Rissbildung aufweisen; im Allgemeinen ist der Teig von strohgelber Farbe. Er hat einen intensiven Duft; bis zu dreimonatiger Reifungsdauer besitzt Caciocavallo einen süßen Geschmack, bei weiterer Reifung wird er deutlich intensiver und würziger.

Caciocavallo wird in allen Perioden des Jahres hergestellt aber die beste Jahreszeit ist der Frühling, wann die Kühe im Hochgebirge weiden und ihre Ernährung von Blumenessenzen bereichert ist.

intenso, il sapore dolce e pastoso, quando è poco stagionato, per diventare nel tempo sempre più intenso e piccante.

Si produce durante tutto l'anno, ma particolarmente apprezzata è la produzione dei mesi primaverili, quando le bovine pascolano sui prati di montagna e la loro alimentazione è arricchita dalle numerose essenze e dai pigmenti presenti nei colorati fiori primaverili.

Il Caciocavallo semistagionato, fino a 60 giorni, si distingue per la crosta chiara e la consistenza morbida e pastosa, mentre quello stagionato da 60 a 120 giorni ha un sapore più deciso, ma assolutamente elegante, caratteristico della sua pasta distesa in una leggera sfogliatura.

Infine il caciocavallo stagionato-extra in cantina di pietra, oltre 180 giorni, è apprezzato per la sua solubilità e il retrogusto complesso e armonico, nel quale è possibile distinguere l'aromaticità erbacea dell'eccellente materia prima.



IL CACIOCAVALLO MACCHIONE



Da tempo il caseificio pensava ad un prodotto che rispecchiasse in modo semplice ed efficace l'immagine del suo brand ed ecco che nasce il cacio-cavallo Macchione.

È, questi, il re dei formaggi a pasta filata.

Assaggiando questo prodotto di nicchia si evince subito un gusto molto deciso, capace di distinguersi da tutti gli altri prodotti, grazie alla lavorazione di un latte eccellente, prodotto dagli allevatori con bovini di razza bruna, garantito e certificato da periodici controlli, in un ambiente incontaminato, caratterizzato da ottimi pascoli a 1421 s.l.m.

Con questa pietra miliare stagionata minimo un anno in grotte di tufo e grazie alla pezzatura molto consistente, che varia da 12-13 kg fino ai 20 kg, i caseari sono riusciti a trasmettere alla loro clientela tutta la passione per il loro lavoro con un formaggio dal gusto inconfondibile che non ha pari.

Our company wanted to develop a product which simply reflected our brand and we decided it would be the caciocavallo Macchione.

It is the king of spun curd cheeses. This niche product has a strong distinctive taste; it is different from other cheeses thanks to the excellent milk, which is produced by brown cows grazing on unspoiled pastures at an altitude of 1420 m.; in addition its high quality standard is certified and guaranteed by periodical controls.

It is matured for a minimum of one year in tufa grottoes and its weight can vary from 12-13 to 20kg. Cheese makers has managed to transmit their passion to the consumers through this cheese and its unmistakable taste.

Wir wollten ein Produkt herstellen, das die Philosophie unserer Käserei einfach widerspiegelt und das ist der "Caciocavallo Macchione"!

Er ist der König aller gezogenen Frischkäse (Pasta-Filata-Käse). Dieses Nische Produkt hat einen intensiven, kräftigen Geschmack; es unterscheidet sich von allen anderen Produkten dank der hochwertigen Milch, die ausschließlich aus braunen Kühen kommt; außerdem ist die Milch durch regelmäßige Kontrollen garantiert und zertifiziert.

Der "Caciocavallo Macchione" wird für mindestens ein Jahr in Tuffgrotten gereift und sein Gewicht variiert von 12-13 kg bis zu 20 kg. Dank dieses hervorragenden Käses haben die Käser die Leidenschaft für ihre Arbeit auf ihren Kunden übertragen.

LA SCAMORZA



La scamorza è un latticino fresco a pasta filata, ottenuto dal latte di bovini di razze locali.

Il latte, aggiunto di siero-innesto naturale e caglio, viene portato alla temperatura di 32 - 36°C e lo si lascia coagulare per una quarantina di minuti. Dopo che la cagliata è stata frantumata finemente, si procede a una estrazione parziale del siero e, dopo una pausa, si frantuma ancora più sottilmente, la cagliata lasciandola, poi, maturare sotto siero caldo a 40 - 50°C per qualche ora.

La pasta, sgrondata dal siero, viene, quindi, tagliata a fette, filata in acqua a 90°C ed infine modellata a forma di pera con una testina. Le forme così plasmate sono poste prima in acqua di raffreddamento e quindi in salamoia.

Legate a coppia, si lasciano asciugare per qualche ora e appassire per alcuni giorni. Al taglio è leggermente lattiginosa, con lievi occhiature, di sapore dolce, delicato con retrogusto gradevole ed in cucina si presta ad una molteplicità di usi. Infine la Scamorza di pasta di caciocavallo nasce direttamente dalla pasta del Caciocavallo, nella sua versione più soffice e gentile. Si rivela delizia della griglia e del palato.

Scamorza is a fresh spun curd cheese, produced with milk from local bovines.

Milk is added with whey starter and rennet, which are curdled at a temperature of 32-36 °C for ca. forty minutes. The curdled cheese mass is then cut, the whey extracted and, after a pause, the curdled mass is cut into thinner pieces and left into the warm whey at a temperature of 40-50 °C. for some hours .

The crumbly mass is then drained, cut into slices, stretched in water at ca. 90 °C. and finally moulded into pear shaped pieces with a little head at the top. The moulded shapes are first dipped into cooling water and then placed in a salt solution.

Tied in couple, scamorze are left to dry for some hours and matured form some days.

Slightly milky after cutting, with a slightly open structure; sweet and delicate with a pleasant after-taste. In cooking it can be used in several ways.

Es geht um ein frisches Milchprodukt, die aus lokaler Kuhvollmilch hergestellt wird. Nachdem die Milch mit der natürlichen Molke und dem Lab gemischt worden ist, gerinnt die gemolkene Milch bei einer Temperatur von 32-36 °C. Das eingedickte Kasein wird gebrochen und ein Teil der Molke herausgezogen; nach einer Pause, wird das Kasein noch einmal zerkleinern. Die Käsemasse wird dann in die warme Molke bei einer Temperatur von 40-50 °C eingetaucht und man lässt sie für manche Stunden ausreifen.

Die Käsemasse wird dann abgetropft , in Scheiben geschnitten und ausgezogen. Das Ausziehen erfolgt von Hand im Wasser bei einer Temperatur von 90 °C. Die Käsemasse wird in bollenförmige Stücke (mit kugelförmigem Kopf) geschnitten. Die Stücke werden ins kalte Wasser eingetaucht und für manche Stunden in Salzlake gesalzen.

Schließlich man lässt sie für manche Tage trocken.

Leicht milchartig, kann dieser frische Käse eine leichte Lochbildung aufweisen. Er hat einen erlesenen, süßen Geschmack mit einem angenehmen Nachgeschmack. Er kann für verschiedene Rezepte verwendet werden.

IL FORMAGGIO SPEZIATO



È un formaggio prodotto da latte crudo. Assume, pertanto, particolare importanza, dal punto di vista igienico-sanitario, l'eccellente qualità della materia prima, che proviene da allevamenti assolutamente indenni da malattie, come la brucellosi. Al latte riscaldato a temperatura di 36-38°C circa si aggiunge il caglio in quantità tale da ottenere una coagulazione in circa 30 minuti.

Dopo la coagulazione si rompe la cagliata e la si lascia depositare sul fondo del contenitore. Successivamente viene trasferita nelle "fruscelle" di giunco che conferiscono al formaggio la classica impronta canestrata. In seguito si procede alla salatura a secco.

Sono disponibili diverse varietà "speziate", ottenute inglobando le relative spezie nella pasta, durante l'infuscellamento, nella scamorza di pasta di caciocavallo, nella manteca, nel primo sale:

- con il peperoncino di Senise IGP, antico e naturale conservante, che dona gusto, profumo e solletico al palato, soprattutto se il formaggio viene scaldato o arrostito;
- con il tartufo nero molisano;
- con le noci.

This cheese is obtained from raw milk.

Therefore, from a health and hygiene point of view, the quality of raw material becomes of great importance. Our farms are immune from every kind of diseases.

The milk is warmed at a temperature of 36-38 °C and then added with rennet in order to obtain the curdling after about 30 minutes.

The curdled cheese mass is then cut and left to settle. It is placed into wooden "fruscelle" which give him the typical basket shape. Finally it is dry salted.

Several varieties are available: with chilli, with truffle and with walnuts. The spices are simply mixed with the cheese mass.

(Gewürzter Käse)

Er ist aus Rohmilch hergestellt. Deswegen wird die Qualität der verwendeten Rohstoffe sehr wichtig. Unser Vieh ist immun gegen Krankheiten wie z.B. die Brucellose.

Nachdem die Milch bei einer Temperatur von 36-38 °C. erhitzt worden ist, wird das Lab hinzugefügt. Etwa eine halbe Stunde nach Zufügung des Labferments dickt die Milch ein.

Nach der Dicklegung, wird das Kasein zerkleinern und man lässt es sich setzen. Danach wird es in die „fruscelle“ (Korbe aus Holz) gelegt und schließlich wird es gesalzen.

Es gibt verschieden Varietäten: mit Paprika, mit Trüffeln und mit Nüssen; sie werden einfach mit dem Käseteig gemischt.

IL PECORINO



La produzione del pecorino ha origini antichissime ed appartiene alla tradizione secolare della pastorizia transumante.

È un formaggio ottenuto dalla lavorazione a crudo del latte ovino, pecore e capre, che riscaldato a 37-40°C viene aggiunto di caglio. In una mezz'ora la cagliata raggiunge la consistenza ottimale e si procede alla rottura della stessa, fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni del chicco di riso. Segue poi la cottura a circa 45 °C per 10 - 15 minuti.

Si raccoglie infine la pasta e la si mette nelle "fruscelle" di giunco, pressandola per lo sgrondo del siero.

La salatura si effettua a secco o in salamoia per 12 - 24 ore.

Le forme vengono lasciate ad asciugare e maturare in ambiente fresco ed areato per un periodo di almeno 3 mesi.

La crosta è dura, di colore giallo con varie tonalità, pasta compatta e tenace al taglio, di colore paglierino con minuta occhiatura non regolarmente distribuita, odore intenso, sapore fragrante e pastoso quando è poco stagionato, per diventare nel tempo sempre più intenso ed accentuato.

Pecorino cheese has ancient origins, it belongs to the secular tradition of transhumance.

It is obtained from the processing of raw sheep milk, which is warmed at a temperature of 37-40 °C and added with rennet in order to obtain the curdling after about 30 minutes. The curdled cheese mass is then cut into little pieces and cooked at a temperature of 45 °C. for 10-15 minutes.

The cheese mass is then placed into wooden "fruscella" and the whey is squeezed out of it.

The salting can be dry or in a salt solution for 12-24 hours.

The loafs are left to dry and then matured in cool and ventilated rooms for a minimum of 3 months.

The crust is hard to cut with a yellow colour. The rind has a compact structure and is of a straw-yellow colour. It is characterized by an intense smell; if not aged the taste is fragrant and doughy, and more intense and distinctive at the advanced stage of maturing.

Pecorino stammt aus der alten Tradition der Transhumanz.

Dieser Käse ist aus roher Schafmilch hergestellt. Nachdem die Milch bei einer Temperatur von 37-40 °C. erhitzt worden ist, wird das Lab hinzugefügt. Etwa eine halbe Stunde nach Zufügung des Labferments dickt die Milch ein. Nach der Dicklegung, wird das Kasein zerkleinert und für 10-15 Minuten bei einer Temperatur von 45 °C gekocht.

Die Käsemasse wird denn in die „fruscelle“ (Körbe aus Holz) gelegt, gepresst und abgetropft. Schließlich wird sie gesalzen (trocken oder in Salzlake).

Die Laibe werden in frischen und belüfteten Räumen getrocknet und für mindestens drei Monaten abgelagert.

Die harte Rinde ist von hell- bis goldgelber Farbe. Der Käseteig ist kompakt und kann eine leichte Lochbildung aufweisen; im Allgemeinen ist der Teig von strohgelber Farbe. Er hat einen intensiven Duft; bis zu dreimonatiger Reifungsdauer besitzt Pecorino-Käse einen weichen, milden Geschmack, bei weiterer Reifung wird er deutlich intensiver und kräftiger.

LA RICOTTA E LA RICOTTA SALATA



Viene estratta manualmente secondo un rito antico e suggestivo, successivo alla ri-cottura del siero.

A rigore non può essere considerata un formaggio proprio perché si ottiene dal siero e non dal latte.

Il suo contenuto in grassi è notevolmente inferiore a quello degli altri formaggi e, per questo, si presta bene ad essere assunta anche da coloro che hanno problemi di colesterolo o di linea.

La Ricotta Salata non è un formaggio, ma lo diventa soltanto se viene stagionata all'antica, in ambienti arieggiati e a temperatura fresca.

La cantina con le sue muffle e le sue umidità, dona l'ultimo tocco.

Si può servire a scaglie sui piatti a base di pasta e verdura, sulle bruschette e per le fantasie gastronomiche.

Actually ricotta could not be considered a cheese because it is obtained from whey and not from milk. Its name derived from the processing method. The whey essentially undergoes a second cooking (re-cooked= ricotta) after the first one (made for cheese production).

His fat content is much lower than in other cheeses, therefore it is eaten by people who have cholesterol problems or are on diet.

In cooking it can be used for both sweet and salty dishes

Eigentlich ist RICOTTA kein Käse, da er aus der Molke und nicht aus der Milch hergestellt wird. Sein Name stammt aus dem besonderen Bearbeitungsprozess. Im Wesentlichen wird die Molke noch einmal gekocht (ri-cotta = widerkochen) nachdem sie für die Käseherstellung schon einmal gekocht worden ist.

Er hat ein niedriger Fettgehalt, deswegen ist er von Personen mit Cholesterin-oder Gewichtproblemen bevorzugt.

Er kann für die Vorbereitung von entweder süßen oder salzigen Gerichten verwendet werden.

LA STRACCIATA



Se il caciocavallo è il re dei formaggi a pasta filata, la stracciata è, a buon diritto, la Regina!

È un latticino fresco a pasta filata, di forma appiattita, una striscia di circa 5-8 centimetri di larghezza 2-3 di spessore, ripiegata su se stessa in maniera uniforme o a filo intrecciato, la cosiddetta treccia.

Al latte viene aggiunto il siero-innesto insieme con il caglio e si lascia “cagliare” per una mezz’ora. Successivamente la cagliata viene rotta in grani di media grandezza. Tolta parte del siero, da utilizzare per la ricotta, la cagliata viene fatta riposare per oltre due ore.

Tolta dal siero, viene poi tagliata e lasciata acidificare. Quando ha raggiunto la giusta maturazione viene ulteriormente triturrata e messa in un mastello nel quale si versa acqua quasi bollente a 90°C.

La pasta viene lavorata con una paletta di legno, ammassata, con movimenti di stiratura e di compressione, oltre ad essere modellata con le mani. Dopo circa dieci minuti di filatura, la pasta viene formata in lunghe strisce larghe e piatte, rassodata in acqua fredda e, quindi, messa in salamoia. Successivamente la striscia viene porzionata, “stracciando” pezzi della lunghezza di circa 50 cm, che poi vengono confezionati ripiegandoli tre volte su se stessi, in pezzature di circa 400 g. Da consumarsi fresca.

If caciocavallo is the king of spun curd cheeses, stracciata is the queen!

It is a fresh spun curd cheese, a string of 5-8 cm in width and 2-3 cm in thickness folded or twisted.

The milk is added with the whey starter and curd is “curdled” for about half an hour. The curdled cheese mass is then cut into pieces of a medium size. Part of the whey is extracted in order to produce ricotta cheese. The curdling is left to settle into the whey for about two hours.

It is then kept away from the whey, cut and left to acidify. When it reaches the right maturation, it is finely chopped and placed in a vat with hot water at a temperature of 90 ° C.

The cheese mass is processed with a wooden spatula; it is amalgamated, stretched, compressed and moulded by hand. After ca. ten minutes the cheese mass is modelled into long and flat strings, which are dipped into cooling water and then into a salt solution.

Finally each strings is “torn” (“stracciata” in Italian) into pieces of ca. 50 cm in length, which are then folded up. Each stracciata is about 400 g. in weight. Fresh product.

Wenn der Caciocavallo der König aller gezogenen Frischkäse ist, ist der Stracciata die Königin!

Es geht um ein platt gedrücktes frisches Milchprodukt, mit einer Dicke von 2-3 cm., einer Breite von 5-8 cm. und zusammengefalzt.

Die Milch wird mit der Molke und dem Lab gemischt. Etwa eine halbe Stunde nach Zufügung der Lab- und Molkenfermente dickt die Milch ein. Nach der Dicklegung, wird das eingedickte Kasein in Stücke gebrochen. Ein Teil der Molke wird herausgezogen, um später der Ricotta-Käses herzustellen. Die Käsemasse wird für zwei Stunden in die Molke eingetaucht.

Die Käsemasse wird dann aus der Molke herausgehoben und in Scheiben geschnitten. Als sie zur Reife kommt, wird sie zerkleinert und in einen mit heißem Wasser (90 °C) gefüllten Kübel gelegt.

Der Käseteig wird mit einem Holzschaukel ausgezogen, gepresst und von Hand bearbeitet. Nach zehn Minuten wird der Käseteig in lange Fäden geschnitten; sie werden in kaltes Wasser eingetaucht und dann in Salzlake gesalzen.

Die Käsefäden werden in 50 cm. lange Stücke „gerissen“ („stracciata“ auf Italienisch), die mehrmals zusammengefalzt werden. Gewicht 400 g. Frisches Produkt.

I BOCCONCINI



Sono tagliati a mano direttamente dalla pasta in filatura e vengono ritenuti la quint'essenza della vera mozzarella vaccina.

The cheese dough is cut in little pieces, it is the quintessence of real Mozzarella-cheese.

Der Käseteig wird in kleine Teilen geschnitten. Dieser frische Milchkäse ist der Musterbeispiel der Mozzarella-Käse.

PRIMO SALE VACCINO



Formaggio elementare ed essenziale: “ru macciuotte”. La dolce cagliata, appena estratta, viene rappresa e pressata nel cesto di piccole dimensioni.

Elementary and essential cheese: in dialect “ru macciuotte”. The curdled cheese mass is drained and squeezed in small baskets.

Es geht um einen elementaren und essenziellen Käse, in Dialekt „ru macciuotte“ genannt. Die egedickte Milch wird getrocknet und die ergebende Käsemasse in kleine Korbe gepresst.

IL FORMAGGIO DI VACCA



Formaggio a pasta dura, nato dalla tradizione casearia dei pastori transumanti, che usavano pressare la cagliata appena estratta nei cesti di vimini, accarezzando continuamente *ru macciuotte*, il cacio cioè che stava nascendo.

Hard cheese, it belongs to the secular tradition of transhumance. The curdled cheese mass is squeezed in wicker baskets and constantly stroked.

Hartkäse, der aus der alten Tradition der Transhumanz stammt. Die egedickte Milch wird in Weidekorbe gepresst und die ergebende Käsemasse durchgehend gestreichelt.

LA MANTECA



Forse il più antico “sottovuoto” della storia, questo prodotto nasce dalla necessità di conservare il burro quando ancora non si disponeva di frigoriferi. Il connubio tra il burro artigianale e la pasta di caciocavallo che lo avvolge lo rende oggi un formaggio ricercatissimo.

Perhaps this is the most ancient “vacuum-packed” cheese. It comes from the necessity to conserve the butter when there were no refrigerators. The union of Butter and Caciocavallo-Dough makes this product unique.

Käse von alter Tradition; er stammt aus dem Bedürfnis die Butter zu behalten, wann es keine Kühlschränke gab. Die Verbindung zwischen Butter und Caciocavallo-Teig macht dieses Produkt so einzigartig.

IL CACIOSALAME



Invenzione gastronomica recente, abilmente riscoperta e resa inimitabile dai casari dell'Azienda.

La pasta di caciocavallo che avvolge la soppressa racconta storie e memorie della emigrazione italiana del secondo dopoguerra: incapsulare nel formaggio il salame soppressa servì ai nostri emigrati per superare i rigidi controlli doganali di Oltreoceano e conservare la loro memoria gastronomica. Nell'archivio del Caseificio sono accuratamente custodite le lettere dall'America che ricordano questi avvenimenti, e testimoniano le reali circostanze della creazione di questo prodotto da parte del Mastro Casaro, su richiesta del capostipite dell'Azienda.

Recent gastronomic discovery.

The caciocavallo-dough that envelopes the soppressa (typical Italian salami) tells us about old stories and memories of Italian emigration after the second World-War: to pass the strict customs controls, our emigrants used to hide the soppressa-salami into the cheese. In the archives of Dairy are preserved the letters from America that remember us this stories and testify how this product was invented.

Dieser einzigartiger Käse ist kürzlich erfunden worden.

Der um das „Soppressa“ (typisches italienisches Wurstprodukt) gewickelte Caciocavallo-Teig erzählt uns von den Ereignissen und den Erinnerungen der italienischen Emigration nach dem zweiten Weltkrieg: um durch die strengen Zollkontrollen zu gehen, steckte man die Soppressa-Salami im Käse. Im Archiv der Käserei sind die Briefe aus Amerika aufbewahrt: sie erzählen diese Geschichte und beweisen, wie dieses Produkt entstanden ist.





Le Thujae di Villa Carel S.r.l.

Via Marco da Benevento, 6 - 82100 Benevento - Cell. +39.333.4156060

www.lethujaedivillacarel.it - info@lethujaedivillacarel.it - lethujae@legalmail.it