

L'unico caglio che ama il tuo latte

Caglio **liquido**

Il **caglio liquido Clerici** è un prodotto totalmente naturale e permette di lavorare latti con caratteristiche diverse con la stessa raffinatezza. Ideale per la produzione di **formaggi di alta qualità**, il caglio liquido Clerici dona un sapore caratteristico e autentico al prodotto finito.



Caglio **polvere**

Il **caglio polvere Clerici** è il prodotto più prezioso al mondo poiché conferisce al formaggio un vantaggio organolettico e sensoriale unico. Ideale per **formaggi a lunga stagionatura**, il caglio polvere Clerici è il caglio più ricco e complesso a livello enzimatico.



Caglio **pasta**

Il **caglio pasta Clerici** è il prodotto più adatto alla produzione dei tipici **formaggi piccanti e semi-piccanti italiani** sia con latte vaccino che ovi-caprino. Alla degustazione, il caglio in pasta Clerici regala sentori intensi verso un finale gradevolmente piccante



Il sapore...



...corposo e robusto del **caglio di vitello**

Il **caglio di vitello** dona ricchezza di sapore e gusto incredibile al formaggio: un' **esplosione di fragranze** si liberano durante l'assaggio, regalando una sensazione dirompente che coinvolge le labbra, la lingua e la gola. La ricchezza enzimatica del caglio di vitello rilascia profumi, sapori e sostanze aromatiche in continua evoluzione durante tutto il periodo di **stagionatura del formaggio**.

...dolce e cremoso del **caglio di vitello bufalino**

Il **caglio di vitello bufalino** conferisce un odore dolce al formaggio e ricorda in maniera delicata il **profumo del muschio**. Un sapore di **latte cremoso** e di **panna**. Il caglio di vitello bufalino rilascia nel prodotto finito un aroma completo, tondo e unico.



...dolce e piccante del **caglio di agnello**

Il **caglio di agnello** regala al formaggio un profumo fine di **latte di pecora**, che persiste nel palato con note dolci. I sentori percepiti diventano più intensi verso un finale gradevolmente **piccante** con sentori erborinati. Una sensazione armonica, una persistenza più o meno lunga e un **aroma suadente**, ampio e pervasivo, a seconda della stagionatura del prodotto finito.



...piccante e aromatico del **caglio di capretto**

Il **caglio di capretto** conferisce al formaggio note sensoriali uniche e distintive, un sapore aromatico, inizialmente pieno e fondente che si evolve in un **sapore pronunciato, pungente e piccante** a stagionatura avanzata. Un tono deciso e ricercato, un prodotto finito nobile e tenace.

