

Caglio Naturale



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 medesima raffinatezza. È l'ideale per la produzione di **formaggi di alta qualità**.

Il caglio liquido Clerici conferisce un sapore caratteristico e autentico al prodotto finito.

Alcune forze di ciascuna linea sono disponibili senza conservanti e con certificazione **Halal**.

Linea	Chimosina/Peps. Bovina (%)	IMCU	Caratteristiche principali
Rossa	75/25	110-235	Ottime prestazioni in termini di velocità di processazione del latte. Disponibile anche di agnello e di capretto
Verde	50/50	120-242	Attività costante nonostante le variazioni stagionali del latte
Gialla	20/80	130-250	Ideale per ottenere una forte proteolisi
Speciale	92/8	205	L'alto contenuto di chimosina permette di lavorare latti molto dolci conferendo un'ottima elasticità alla cagliata. Disponibile anche di Vitello Bufalino
1000 IMCU	92/8	1020	La miglior soluzione nella produzione di formaggi a lunga stagionatura. Indicato nella produzione di Grana Padano e Parmigiano Reggiano



Caglio Polvere

Grazie al suo processo di produzione si ottengono elevate concentrazioni di chimosina e si conservano importanti componenti del caglio animale che, oltre a determinare una precisa attività coagulante, conferiscono al formaggio caratteristiche specifiche durante la stagionatura.

Tutte le linee di caglio in polvere Clerici sono totalmente naturali, prive di conservanti.

Linea	Chimosina/Peps. Bovina (%)	IMCU	Caratteristiche principali
E	96/4	860-1370	Ideale per formaggi a pasta dura e lunga stagionatura. Alcune forze sono certificate Halal
Gold	90/10	870-1170	Semplicità di utilizzo. Buona proteolisi in stagionatura



Clerizima

Lisozima Cloridrato (E 1105) è un enzima naturale estratto dall’albume dell’uovo; **previene e controlla fermentazioni indesiderate**, responsabili del gonfiore tardivo delle forme in stagionatura.

Disponibile con certificazione Halal e Kosher.



Clerizima Granulare

Attività **≥95%**



Clerizima Liquido

Attività **≥22%**

Caglio Pasta

Estratto dagli stomaci di capretti/agnelli/vitelli è il caglio ideale per la **produzione di formaggi tipici piccanti e semi piccanti** a latte vaccino, ovino e caprino. Conferisce ai prodotti finiti sentori di buon burro e di piacevole sapidità e piccantezza.

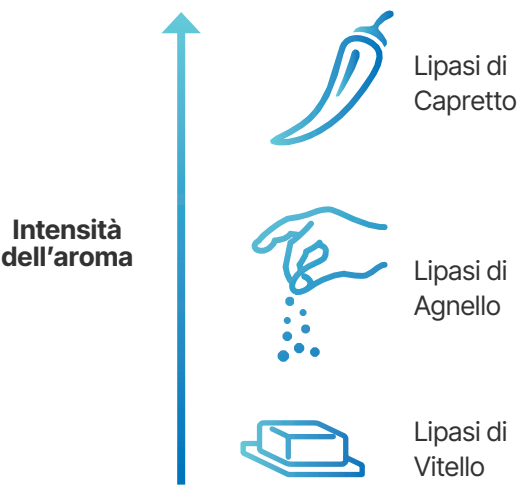
Linea	Chimosina/Peps. Bovina (%)	IMCU	Caratteristiche principali
Tradizionale	75/25	115–130	Prodotto della tradizione, grezzo da filtrare
Solubile	75/25	115–140	Prodotto veloce e pratico da utilizzare dopo una rapida filtrazione



Lipasi

Le lipasi, pregastriche pure, sono enzimi lipolitici estratti dalle ghiandole alla base della lingua di vitelli, agnelli e capretti.

Disponibili in **polvere**, le lipasi Clerici sono **prive di sbiancanti, conservanti e coloranti**.



I dati, i risultati e le informazioni ottenuti e citati in questa ricerca sono accurati e affidabili, e si riferiscono esclusivamente alle specifiche condizioni e all'ambiente in cui lo studio è stato condotto dalla Società. Eventuali test eseguiti in condizioni diverse da quelle in cui la ricerca è stata svolta dalla Società potrebbero generare risultati, dati o esiti differenti. In tali casi, la Società non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali discrepanze o deviazioni. L'introduzione del Prodotto in mercati al di fuori dell'Unione Europea è di esclusiva responsabilità dell'acquirente. Quest'ultimo deve garantire che il Prodotto sia pienamente conforme alle leggi e normative vigenti nel territorio di destinazione e che soddisfi tutti i requisiti necessari per la sua commercializzazione legale. Questo documento potrebbe contenere immagini create da Intelligenza Artificiale.