

CHEESE-MAKING GLOSSARY

AGING	STAGIONATURA
Basket	Fuscella
Butter-making	Burrificazione
Cheese <ul style="list-style-type: none"> - hard cheese - semisoft cheese - grating cheese - blue c. / blue-veined cheese - soft cheese - pot cheese - cottage cheese - stretched curd cheese 	Formaggio <ul style="list-style-type: none"> - f. a pasta dura - f. a pasta semidura - f. da grattugiare - f. ERBORINATO - f. a pasta molle - giuncata - formaggio fresco / mascarpone - formaggio a pasta filata
CHEESE MAKER	CASARO
Cheese wheel	Forma di formaggio
Cheese-making	Caseificazione
Cream	Crema di latte
CREAMERY / Cheese factory	CASEIFICIO
CURD	CAGLIATA Prodotto intermedio della produzione del formaggio, ottenuto per coagulazione del latte col caglio
Plastic curd	Cagliata modellabile
CURING	Stagionatura
DAIRY	LATTIERO CASEARIO
Dry (to)	Essiccare
EYES (cheese)	OCCHIATURA
Hoop	Fasciera
Kneading	Impastare a mano/ lavorare a mano / lavorazione a mano
Milk <ul style="list-style-type: none"> - raw m. - fortified m. - skimmed m. - partly skimmed m. - whole m. 	Latte <ul style="list-style-type: none"> - l. crudo - l. arricchito - l. scremato - l. parzialmente scremato - l. intero
Milking parlor	Sala di MUNGITURA
RENNET / Renneting agent	CAGLIO o PRESAME è un addensante che permette la coagulazione del latte
RIND Bloomy rind [camembert, brie]	CROSTA Crosta fiorita
Rising of the cream	AFFIORAMENTO della crema di latte
Salting room	Salatoio
skimming of the milk by removal of the cream that rises to the top	Scrematura del latte per affioramento
Starter culture (natural whey) Starter culture (milk)	SIERO innesto LATTO innesto
STORAGE	IMMAGAZZINAMENTO; STOCCAGGIO
WHEY	SIERO

CHEESE-MAKING GLOSSARY

Mozzarella cheese making - THE PROCESS

Raw Milk	(1)	Latte crudo
Pasteurization	(1b)	Pastorizzazione
Starter Culture Addition	(2)	Aggiunta di siero innesto naturale
Renneting	(3)	Coagulazione presamica
Cutting	(4)	Rottura della cagliata
Cooking	(5)	Maturazione
Whey Draining	(6)	Dissieramento della cagliata / spurgo del siero
Cooking/Stretching	(7)	Aggiunta di acqua bollente & filatura
Matting/Cheddaring	(8)	MESCOLAMENTO & AGGLOMERAMENTO
Moulding	(9)	Formatura a caldo della pasta
Cooling	(10)	Rassodamento in acqua fredda
Brining	(11)	Immersione in salamoia
Packaging	(12)	Confezionamento