КАчотта: технология производства

ЗАСОЛ

После достижения pH 5.20 формы с сыром помещаются в рассол при температуре 18 ° и остаются в нём при температуре 15 °С на 8 -10 часов.

⇩

СОЗРЕВАНИЕ

Сыр созревает в течение 15-50 дней при температуре 5 °С и при влажности 85–90 %.