

Che cos'è la chimosina?

Per produrre formaggio si aggiunge al latte un enzima che permette al latte liquido di coagulare. Grazie a questa coagulazione, le proteine e i grassi del latte possono essere separati dal siero di latte. Tale procedura è di grande importanza perché il latte (bovino, caprino, ovino o umano che sia) è composto per circa 7/8 di acqua e per 1/8 di sostanza secca (zuccheri, grassi, proteine, sali minerali). L'enzima in questione è la chimosina, che viene ricavata in diversi modi.

Caglio estratto dallo stomaco dei vitelli

La chimosina, l'enzima più usato per la produzione di formaggi, viene ricavata dallo stomaco dei vitelli macellati, i cosiddetti abomasi. Poiché la chimosina così ricavata è del tutto sufficiente, non è necessario abbattere altri esemplari. Gli abomasi vengono messi a bagno in acqua salata in modo che l'enzima si scioglia nell'acqua e il caglio venga estratto dallo stomaco dei vitelli. Questo caglio è un puro estratto enzimatico.

Caglio microbico

In natura vi sono delle muffe il cui metabolismo produce chimosina. Queste muffe vengono allevate in fermentatori per ricavarne la chimosina. Tale caglio microbico è più conveniente del caglio da abomasi, ma non si presta per tutti i formaggi in quanto tende ad alterarne il sapore.

Erba da caglio (erba zolfina)

Un'alternativa è costituita dalla chimosina ricavata dal succo dell'erba di caglio (detta anche erba zolfina). Spesso questa sostanza coagulante apporta, tuttavia, sostanze sapide inconsuete e atipiche, per cui la si impiega raramente.

Caglio batterico

Il caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati non viene impiegato in Svizzera, come concordato da tutti i produttori di formaggio nell'ambito d un "gentlemen's agreement".

**Formaggi prodotti
senza caglio
estratto dallo
stomaco di vitelli,
in vendita da
COOP**

Fromaggio a pasta semidura e formaggio a pasta dura

- Bauern-Stolz
- Bio Demeter Ur-Buur
- Bio raclette formaggio di pecora
- Bio formaggio di capra
- Coop Asiago
- Coop Baselbieter doux (formaggio di Basilea Campagna dolce)
- Coop Baselbieter mi-salé (formaggio di Basilea Campagna piccante)
- Coop Fine Food Fromage à raclette à l'arôme de truffes (raclette al tartufo)
- Coop Fine Food Stilton DOP
- Coop Naturaplan Bio formaggio alla panna al aglio
- Coop Naturaplan Bio formaggio alla panna al pepe
- Coop Naturaplan Bio formaggio lago di Sempach
- Coop Naturaplan Bio formaggio di pecora
- Coop Naturaplan Bio formaggio di pecora del Glaubenberg
- Coop Miscela di formaggi per pizza Pizza Mix
- Prix Garantie Fontal Svizzera
- Coop Prix Garantie Formaggio a pasta dura
- Coop Prix Garantie Raclette
- Coop Qualité & Prix Rezento (Formaggio mezzo grasso)
- Coop Qualité & Prix Tilsiter (Formaggio quarto grasso)
- Coop Rahmigä Seelisberger Rahm-Bergkäse (formaggio di montagna alla panna del Seelisberg)
- Coop St-Paulin
- Coop Formaggio di capra Nostrano
- Emmi Tilsiter pastorizzato
- Emmi formaggio di buffalo del Argovia
- Emmi Formaggio alla panna LUCERNESE bio
- Emmi Schafkäse vom Spitzbärg bio (formaggio di pecora dello Spitzbärg) porzione
- Emmi Glaubenberg Schafkäse bio (formaggio di pecora del Glaubenberg)
- Emmi Bodenseekäse bio (formaggio del lago di Costanza)
- Emmi Les Tranchettes delicato e cremoso
- Formaggi prodotti senza caglio estratto dallo stomaco di vitelli, in vendita da COOP
- Emmi Les Tranchettes
- Emmi Les tranchettes surchoix
- Emmi Les Tranchettes piccante e aromatico
- Emmi Couronne, forma

**Formaggi prodotti
senza caglio
estratto dallo
stomaco di vitelli,
in vendita da
COOP**

- Emmi Juraparkkäse (formaggio del parco regionale del Giura)
- Emmi Kaltbach cremoso-aromatico
- Emmi Kaltbach Extra
- Emmi Kaltbach Le Chèvre
- Emmi Le petit Chevrier Chèvre d'Or
- Emmi Raclette Le Petit Chevrier
- Emmi Rouquin Le Petit Chevrier
- Emmi Le petit Chevrier Surchoix
- Emmi Le Vieux Chevrier
- Emmi Formaggio alla panna LUCERNESE
- Emmi Formaggio Rustico LUCERNESE
- Emmi Formaggio alla panna LUCERNESE, a fette
- Emmi Formaggio alla panna LUCERNESE, Sticks
- Emmi Napfkäse Luthern (formaggio del Napf)
- Emmi Seelisberger Rahmmutschli (mutschli alla panna del Seelisberg)
- Emmi Sennenmutschli (mutschli dell'alpigiano)
- Emmi Raclette dell'alpe Urnerboden
- Fol Epi
- Fol Epi Extrafines Romarin
- Fol Epi Extrafines Classic
- Fol Epi a fette
- Fol Epi Tranches Caractère
- Fol Epi Tranches classique
- Formaggio con frutta, a fette
- Gerber Grill Cheese Chili Chipotle
- Gerber Grill Cheese Classic
- Grand Cru
- Kaltbach formaggio alla panna
- Formaggio con cumino
- Leerdammer Finesse Original
- Leerdammer Caractère
- Leerdammer Lightlife
- Leerdammer Original
- Leerdammer Snack
- Leerdammer Special Toast
- Les Sav. d'excellence, caractère
- Limiano a fette
- Mostkäse
- Murianer Klosterkäse
- Pavé à la Lefe Brune
- Peccorino pepato

Formaggi e caglio

**Formaggi prodotti
senza caglio
estratto dallo
stomaco di vitelli,
in vendita da
COOP**

- Pecorino siciliano blanco
- PM Bergkäse Bauernstolz
- Emmi Raclette Walker
- Risler Rauchkäse
- Formaggio di Seelisberg
- Formaggio Seetaler
- Formaggio del Simmental
- Formaggio di Steinerberg (quarto grasso)
- Formaggio alla panna Thurgau
- Formaggio di montagna Thurgau
- Formaggio mezzo grasso Urschwyz
- Wasabi ½ forma
- Wildspitz

Fromaggio morbido e formaggio fresco

- Apérifrais Provençale
- Babybel (tutti i prodotti)
- Bonaparte
- Boursault
- Boursin Figue & 3 noix (fichi e noci)
- Boursin Ail & fines herbes (agli e erbe aromatiche)
- Boursin Poivre (pepe)
- Brebiou
- Bresse Bleu
- Brie farcito con aglio d'ursino
- Brie farcito con marroni
- Bûche chèvre
- Cantadous (tutti i prodotti)
- Caprice des Anges
- Castello Ananas formaggio fresco
- Castello Pepe formaggio fresco
- Medaille d'Or
- Chaumes
- Chavroux PF
- Chavroux Bûche
- Chavroux Mousse
- Chavroux formaggio di capra
- Chevre chaud
- Coeur de Lion Camembert
- Coop Brie con ripieno all'aglio orsino
- Coop Cambozola
- Coop Cambozola Grand Noir
- Coop Chamois d'Or

**Formaggi prodotti
senza caglio
estratto dallo
stomaco di vitelli,
in vendita da
COOP**

- Coop Free From Formaggio fresco al naturale
- Coop Free From Cottage cheese
- Coop Free From Ilios
- Coop Free From Mozzarella
- Coop Free From Formaggio a pasta molle
- Coop Ilios
- Coop Mozzarella
- Coop Mozzarella panetto
- Coop Mozzarella palla
- Coop Mozzarella maxi
- Coop Naturaplan Bio Formaggio fresco alle erbe
- Coop Naturaplan Bio formaggio fresco al rafano
- Coop Naturaplan Bio Formaggio fresco al naturale
- Coop Naturaplan Bio Mozzarella
- Coop Naturaplan Bio Perle di mozzarella
- Coop Naturaplan Bio Mozzarella panetto
- Coop Naturaplan Bio Mozzarelline
- Coop Naturaplan Bio Pizza-Mozzarella dadi
- Coop Prix Garantie Prix Garantie formaggio fresco erbe
- Coop Prix Garantie Mozzarella
- Coop Prix Garantie Mozzarella panetto
- Coop Qualité & Prix Mozzarella (Formaggio fresco quarto grasso)
- Coop Tutti i prodotti a base di quark
- Coop St. Albray
- Coop St-André
- Coop Vieux Pané
- Coques P'tit Louis
- Crémoulin
- Brie a fette Emmi
- Chaumes Emmi, porzione
- Mozzarella Emmi
- Mozzarella Mini Emmi
- Mozzarella Perle Emmi
- Emmi Mozzarella palline di panna
- Mozzarella Bloc Emmi
- Emmi Mozzarella Stick
- Emmi Roulé Poivre
- Ziger fresco Emmi
- Feta greca AOP
- Formaggio fresco curry papaya (senza lattosio)
- Terrina al formaggio fresco ananas-kiwi

Formaggi e caglio

**Formaggi prodotti
senza caglio
estratto dallo
stomaco di vitelli,
in vendita da
COOP**

- Terrina al formaggio fresco aglio orsino
- Terrina al formaggio fresco chili
- Fromella Steak BBQ.
- Fromella Steak Provencal
- Mascarpone Galbani
- Mini mozzarella Galbani
- Mozzarelline Galbani
- Coop JaMaDu Mozzarella Sticks
- Kidiboo nature
- Kiri (tutti i prodotti)
- La vache qui rit
- La vache qui rit light
- Le Montagnard
- Le Roulé à l'ail
- Le Vieux Pané
- Pavé d'Affinois
- Peyrigoux
- St-Albray
- Saint angel
- Salakis -25% di sale
- Salaskis Grillcheese
- Salakis Nature
- Salakis a fette con erbe
- Salakis cubetti con erbe
- St-André
- St. Môret Ligne & Plaisir
- St. Môret nature
- Coop St. André, porzione
- Tartare (tutti i prodotti)
- Züger Mozzarella di bufala



Siete alla ricerca di idee e suggerimenti in tema di alimentazione e benessere?

Allora abbonatevi alla newsletter Coop sull'alimentazione al sito:
www.coop.ch/newsletter

Avete altre domande?

Per tutte le questioni relative ai prodotti Coop è a vostra disposizione il servizio informazioni Coop:

Coop Info Service
Postfach 2550
4002 Basel
Telefon 0848 888 444
www.coop.ch