

Procedeu de fabricare a brânzei în saramură, care include amestecarea laptelui de capră și de oaie în raport de 1:1, pasteurizarea amestecului la temperatura de 68°C timp de 20 min, adăugarea masei de bacterii lactice în cantitate de 1,5%, a soluției de 40% de clorură de calciu în cantitate de 0,1% și a enzimelor coagulante, menținerea amestecului până la formarea coagulului, tăierea acestuia cu separarea zerului, autopresarea, sărarea și maturarea brânzei în saramură, totodată masa conține tulpini de bacterii lactice *Lactococcus lactis ssp. lactis* CNMN-LB-75, *Lactococcus lactis ssp. cremoris* CNMN-LB-78, *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-50, *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-51, *Lactobacillus bulgaricus* CNMN-LB-42 luate în raport respectiv de 3:3:2:2:1.