

Generalità		Provola di bufala (semplice e affumicata)	
Presentazione	<b>Provola di bufala (semplice e affumicata)</b>		
	Formaggio grasso, a pasta dura, filata, ottenuto da latte di bufala intero e crudo, con stagionatura massima di 1 settimana. Si consuma fresco, in alternativa alla Mozzarella, della quale conserva la tradizionale pasta filata. Può essere affumicato con paglia. Si presenta nella tradizionale forma ovoidale, di dimensioni variabili e con peso di 1÷4 Kg. La superficie è costituita da una "pelle" di colore giallo paglierino chiaro, piuttosto secca, che dopo l'affumicatura diventa più scura. La pasta è di colore bianco o bianco crema, abbastanza dura, compatta e senza occhiature. Al palato rivela un sapore dolce, tendente all'intenso e piccante nelle forme più stagionate con riconoscimenti di latte fresco e di affumicato. Si degusta in purezza, o in insalate di verdura fresca. Tradizionalmente si abbina con vini bianchi secchi del territorio, di poco corpo, anche leggermente aromatici.		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Province di <b>Roma Capitale</b> e <b>Frosinone</b> : intero territorio delle province	
	Tipologie	<b>Semplice</b>	<b>Affumicata</b>
Allevamento	Tipo	Bufale di razza Mediterranea, stanziate nella zona	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti negli allevamenti	
Storia	Prodotto tradizionale, elaborato prevalentemente nel sud del Lazio in cui si ha ampia diffusione dell'allevamento bufalino		

Descrizione		Provola di bufala (semplice e affumicata)		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte, Sale		
	Lattifera	Bufala		
	Trattamento latte	Intero, Crudo		
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Duro		
	Tecnologia	Filato	Filato, Affumicato (con fumo di paglia)	
	Stagionatura	Fresco		
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	A forma "ovoidale", tradizionale		
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabile		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Lunghezza variabile		
Peso	Kg	1,0÷4,0		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	"Pelle"		
	Aspetto	Liscia		
	Colore	Bianca, o Giallo paglierino	Giallo paglierino intenso, Ocra	

	<b>Spessore</b>	Sottile	
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza Secca	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco o Bianco crema	
	<b>Struttura</b>	Compatta	
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Assente	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Bassa, Medio-bassa	Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	Latte fresco	Affumicato, Lattico cotto
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Dolce, Leggermente Salato	Abbastanza Salato, Leggermente Dolce
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Leggermente piccante nelle forme più stagionate	
<b>Struttura (in bocca)</b>		Leggermente duro, Poco fibroso, Poco solubile	
<b>Grasso (% s.s.)</b>		Formaggio grasso – n.d.	

<b>Utilizzo</b>		<b>Provola di bufala (semplice e affumicata)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Si degusta in purezza, o in insalate di verdura fresca
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Vini bianchi del territorio, secchi, di poco corpo, anche leggermente aromatici
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Provola di bufala (semplice e affumicata)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Prodotto tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
					100
	<b>n° Munte, Provenienza</b>	Latte proveniente da 2 mungiture, di cui solo la frazione serale viene refrigerata Allevamento			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Lavorazione a latte crudo			
	<b>Aggiunte</b>	Non sono aggiunti fermenti, ma solo siero-innesto ottenuto da siero della lavorazione del giorno precedente portato a 15÷17 °C			
	<b>Preparazione</b>	Il latte delle munte viene filtrato "a telo", messo in caldaia e portato a temperatura di 36÷37 °C per l'inserimento del siero-innesto			
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b> <b>Tempo di presa</b> <b>Tipo di caglio</b>	36÷37 °C, in 45 minuti, con caglio liquido di vitello			
<b>Trattamento coagulo</b>	<b>N° Rotture e Dimensione</b>	Una rottura, alle dimensioni di <i>nocciola</i> Seguita da una sosta di 10 minuti, sotto siero			

	<b>Maturazione della cagliata</b>	Estrazione della cagliata su tavola, a temperatura ambiente, fino a positività alla prova della filatura	
	<b>Filatura</b>	Con acqua alla temperatura di 93÷95 °C, in mastelle di legno	
	<b>Formatura</b>	Formazione manuale nella tradizionale forma ovoidale Rassodamento delle forme in acqua fredda	
<b>Trattamenti forma</b>	<b>Salatura</b>	In salamoia, alla diluizione di 1:24 per 12 ore/Kg	
	<b>Affumicatura</b>		Affumicatura con fumo di paglia
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo-°C- UR%</b>	Fino a 7 giorni, in cella, a 6÷8 °C	

μπ