

Generalità		Burrata di bufala	
Presentazione	Burrata di bufala Formaggio a pasta filata, farcito con panna e straccetti di mozzarella. Prodotto da latte di bufala intero e crudo, non stagionato, con pezzatura di 400 g a forma di "sacco". Il formaggio ha due distinte strutture che lo caratterizzano: l'involucro di pasta filata è consistente, semiduro, elastico mentre la farcitura, costituita da straccetti di mozzarella dispersi nella panna fresca, è morbida, quasi liquida, ma non cremosa. Ha sapore delicato, dolce, di panna fresca; si consuma subito dopo la salatura. Antico prodotto dell'allevamento bufalino laziale, quasi scomparso e ancora mantenuto in pochi caseifici della regione. Il periodo di produzione è tutto l'anno.		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Roma Capitale : intero territorio provinciale, particolarmente nel comune di Fiumicino.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Per lo più tenute al pascolo.	
	Alimentazione	Foraggi integrati da granaglie aziendali	
Storia	Antico prodotto dell'allevamento bufalino laziale, quasi scomparso e ancora mantenuto in pochi caseifici della regione. Referenze bibliografiche		

Descrizione		Burrata di bufala	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Panna vaccina, Mozzarella di bufala	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	"A sacco"	
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. n.d.	
Peso	Kg	0,400	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente	
	Aspetto	Lucida	
	Colore	Bianco porcellanato	

	Spessore	Pelle
	Consistenza	Molle, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Involucro di pasta filata: Bianco porcellanato Ripieno: Bianco latte
	Struttura	Involucro di pasta filata: Semiduro, Elastico Ripieno: Morbido e Liquido, Non cremoso
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Panna
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Poco salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Involucro di pasta filata: Semiduro, Elastico Ripieno: Morbido e Liquido, Non cremoso, Non adesivo
Grasso (% s.s.)		60±70 %

Utilizzo		Burrata di bufala
Utilizzo	In tavola	Poco utilizzato come formaggio "da taglio"
	In cucina	Indicato in insalate con verdura fresca, nella preparazione di antipasti, o come farcitura di "ciabatta", o bruschetta di pane casereccio caldo
Abbinamenti	Vino	Predilige vini bianchi aromatici
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Burrata di bufala			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte • Sale • Mozzarella di bufala • Panna vaccina	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà				100
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	2 (di cui la serale viene refrigerata)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo.			
	Aggiunte	Siero della lavorazione del giorno precedente, con 24 ore di acidificazione			

	Preparazione	Il latte crudo filtrato con un telo e, insieme al siero innesto, viene messo a scaldare in caldaia finché raggiunge la temperatura di coagulazione; si aggiunge il caglio
Coagulazione	Temperatura	36÷37 °C
	Tempo	45 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura coagulo	Dimensione	“noce” Una sola rottura seguita da una sosta di 5' e spurgo per 10' su tavola
Maturazione e Filatura	Maturazione della cagliata a temperatura ambiente per alcune ore, su tavolo Taglio della cagliata “a fette” e filatura in acqua bollente L'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura – che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta -, consentono l'abbattimento dell'eventuale flora microbica contaminante	
Formatura e Trattamenti forma	Manualmente si forma un involucri a forma di sacca Riempimento della sacca con panna bovina e mozzarella di bufala Sigillatura della forma e suo raffreddamento sotto un getto di acqua fredda corrente fino a rassodamento Salatura in salamoia per 12 ore Avviamento delle forme alla commercializzazione	
Stagionatura	Tempo minimo	Si consuma subito dopo la salatura
	°C - UR%	Può essere conservato per 24 ore in cella frigorifera a 6÷8°C
	Cura forma	

μπ

