

| Generalità    |  | Burrata di bufala   |  |
|---------------|--|---|--|
| Presentazione | <b>Burrata di bufala</b><br>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 <b>Roma Capitale</b> : 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.<br><b>Referenze bibliografiche</b>   |   |  |

| 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<br>Dimensioni (cm)  | n.d.<br>ø n.d.                                   |  |
|                          | Scalzo<br>Dimensioni (cm) | n.d.<br>n.d.                                     |  |
| Peso                     | Kg                        | 0,400  |  |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo                      | Assente  |  |
|                          | Aspetto                   | Lucida   |  |
|                          | Colore                    | Bianco porcellanato                              |  |

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

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

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

|                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
|                                      | <b>Preparazione</b>   | 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 |
| <b>Coagulazione</b>                  | <b>Temperatura</b>  | 36÷37 °C  |
|                                      | <b>Tempo</b>  | 45 minuti   |
|                                      | <b>Tipo di caglio</b>   | Vitello, liquido  |
| <b>Rottura coagulo</b>               | <b>Dimensione</b>   | “noce”<br>Una sola rottura seguita da una sosta di 5' e spurgo per 10' su tavola  |
| <b>Maturazione e Filatura</b>        | Maturazione della cagliata a temperatura ambiente per alcune ore, su tavolo<br>Taglio della cagliata “a fette” e filatura in acqua bollente<br>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 |   |
| <b>Formatura e Trattamenti forma</b> | Manualmente si forma un involuoco a forma di sacca<br>Riempimento della sacca con panna bovina e mozzarella di bufala<br>Sigillatura della forma e suo raffreddamento sotto un getto di acqua fredda corrente fino a rassodamento<br>Salatura in salamoia per 12 ore<br>Avviamento delle forme alla commercializzazione   |   |
| <b>Stagionatura</b>                  | <b>Tempo minimo</b>   | Si consuma subito dopo la salatura  |
|                                      | <b>°C - UR%</b>   | Può essere conservato per 24 ore in cella frigorifera a 6÷8°C   |
|                                      | <b>Cura forma</b>   |   |

μπ

