

Generalità		Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)	
Presentazione	<p>Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato) Formaggio fresco o semi-stagionato, a pasta filata, dura, prodotto con latte bufalino intero, crudo o termizzato, stagionato fino a 3 mesi, con forma tradizionalmente ovoidale, dimensioni variabili, peso di 0,5÷1,0 kg e caratteristiche gusto-olfattive che variano secondo il grado di stagionatura. Viene prodotto nelle tipologie "Semplice"; con crosta più o meno sottile di colore da bianco crema a giallo paglierino; pasta da bianco crema a giallo paglierino chiaro; con sentori di intensità e persistenza da medio-bassi a medi; sapore fondamentalmente dolce, tendente all'intenso e piccante nelle forme più stagionate; odore e aroma di tipo lattico cotto e leggero fungo; oppure "Affumicato" in cui il processo, oltre a conferisce alla crosta una maggiore consistenza e un colore marrone più o meno marcato, aggiunge un'evidente aromatizzazione di fumo. Ha un uso prevalentemente "da tavola", eventualmente abbinato a insalate di verdura fresche, o a frutta matura. Si abbina preferibilmente a vini bianchi del territorio, giovani, freschi, abbastanza morbidi e leggermente aromatici (Genazzano bianco, Passerina, vini "dei Castelli", ...).</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Frosinone : territorio del comune di Amaseno	Provincia di Roma : territorio del comune di Fiumicino
	Tipologie	Semplice	Affumicato
Allevamento	Tipo	Allevamento Bufale di razza Mediterranea	
	Alimentazione	Foraggi aziendali eventualmente integrati da granaglie	
Storia	Prodotto recuperato dalla storica produzione del sud del Lazio. Come per tutte le paste filate, nasce per essere conservato più a lungo della Mozzarella di bufala. È l'espressione di un territorio dove vengono allevate queste lattifere.		

Descrizione		Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato	Intero, Crudo
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Duro	
	Tecnologia	Filato	Filato, Affumicato
	Stagionatura	Fresco	Fresco, Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Ovoidale, con o senza testina	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. ø n.d.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.d.	
Peso	Kg	0,5÷1,0	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita	

(Crosta)	Aspetto	Liscia	
	Colore	Bianco crema÷Giallo paglierino (secondo stagionatura)	Marrone più o meno marcato
	Spessore	Sottile	Più spessa
	Consistenza	Morbida÷Abbastanza rigida (secondo stagionatura)	Più o meno Rigida (secondo stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco crema ÷ Giallo paglierino (secondo stagionatura)	
	Struttura	Abbastanza dura, Elastica, Fibrosa, Leggermente untuosa. Abbastanza mantecata con la stagionatura	
	Occhiatura	Rada	
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Irregolare Irregolare	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse ÷ Medie	Medie÷Medio-alte
	Riconoscimenti	Lattico Fresco ÷ Cotto, Fungo leggero	Fumo, Lattico Fresco ÷ Cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapido, Abbastanza dolce	
Sensazioni Trigeminali		Leggermente piccante nelle forme più stagionate	
Struttura (in bocca)	Abbastanza duro, Elastico, Fibroso, Abbastanza mantecato (a stagionatura avanzata), con una nota grassa leggera e piacevole, Non adesivo		
Grasso (% s.s.)	n.d. – Formaggio grasso		

Utilizzo		Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)	
Utilizzo	In tavola	Si consuma in purezza o, eventualmente, abbinato a insalate di verdura fresche, o a frutta matura	
	In cucina	Viene impiegato come ingrediente in ricette locali	
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi di media gradazione alcolica	Vini rossi amabili o dolci
	Miele / Confetture		
	Verdure / Frutta	Insalate di verdure fresche, Frutta fresca, ben matura	
	Pane		

Produzione		Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà				100
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	Due munte giornaliere Latte serale refrigerato a 4 °C e latte della mattina destinato subito alla lavorazione			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Trattamento a 72 °C, in caldaia	Crudo
	Aggiunte	n.a.	Siero innesto da siero della lavorazione del giorno precedente portato a 15÷17 °C
	Preparazione	Il latte delle due munte viene miscelato, filtrato con filtro a tela e portato a temperatura di coagulazione insieme all'eventuale siero innesto	
Coagulazione	Temperatura	38÷40 °C	36÷37 °C
	Tempo	n.d.	45 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido	
Rottura coagulo	Dimensione	Una sola rottura con dimensione del coagulo a <i>noce</i>	Una sola rottura con dimensione del coagulo a <i>nocciola</i> , seguita da sosta sotto siero di 10 minuti
Maturazione e Filatura	°C – Tempo - Azione	Maturazione a temperatura ambiente, su tavola, fino a positività alla prova di filatura Filatura con acqua, alla temperatura di 93÷95 °C	
Formatura e Trattamenti forma		Nella pezzatura tradizionale a forma ovoidale, con o senza testina Rassodamento in acqua fredda	
		Salatura a secco per 48 ore a temperatura ambiente	Salatura in salamoia alla diluizione di 1:24 per 12 ore/Kg
Stagionatura	Tempo	20÷30 giorni	Fino a 3 mesi
	°C - UR%	A temperatura ambiente	In cella a 6÷8 °C
	Cura forma		Prima della commercializzazione il prodotto può essere affumicato con fumo di paglia

μπ

