## REGIONE LAZIO ARSIAI Home Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Tracciabilità

Links

Mappe Scrivici

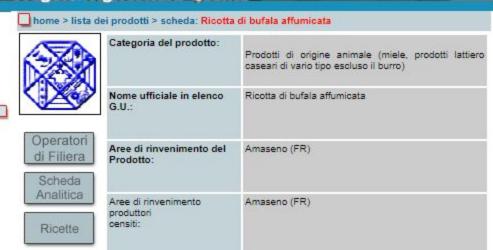
Ricetta



<u>Regione</u> Lazio



## prodotti tipici e tradizionali del Lazio Progetto Agricoltura Qualita'



## Dati del prodotto

Tipologia

produzione:	A rischio Recuperata Attiva							
Periodo di produzione:	Marzo - settembre							
Mercato di riferimento:	Lazio							
Descrizione del prodotto:	Ricotta ottenuta dal siero della lavorazione del latte bufalino. Forma tronco-conica; colore bianco latte; pezzatura 250-300 g; stagionatura 120 giorni; sapore leggermente salato e di affumicato.							
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Siero da latte bufalino al 100% da lavorazione a latte crudo; tipologia di salatura ed affumicatura a paglia.							
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Stufa a legna alimentata a paglia.							
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locali di stagionatura ed affumicatura.							
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione orale e familiare. Tracce negli archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. La ricotta di bufala affumicata è storicamente presente anche nei comuni di Giuliano di Roma, Villa S. Stefano e Prossedi (Latina).							
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO							



FASE: Acquisizione del siero	MODALITA':			DESCR	RIZIONE				
	Siero ottenuto dalla lavorazione dei formaggi di bufala tradizionali.	Elementi di tracciabilità Siero ottenuto dalla lavorazione di latte bufalino 100%.	Elementi tradizionali Siero da latte bufalina al 100%	Territorio Amaseno (FR)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa Bibliografia	CCP	Disposizion previste de Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento									
termico	A 90°C previo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste	Deroghe richieste	Normativa Bibliografia	ССР	Controlle
	inserimento di siero- innesto della mozzarella (1lt/100lt si siero)	Element di nacciasina	Inserimento siero-innesto	Amaseno (FR)	materiali. Caldaia in rame	locali. Nessuna richiesta		SI	Disposizio previste di Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura									
	Aggiunta di sale nel siero: 2 kg/100 lt di siero.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali Salatura	Territorio Amaseno (FR)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa Bibliografia	CCP NO	Controllo Disposizion previste da Pacchetto Igiene (aprile 2004)
relievo della ricotta	Subitaneo all'affioramento	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste	Deroghe richieste	Normativa Bibliografia	CCP	Controlld
	all amoramento			Amaseno (FR)	materiali. Nessuna richiesta	locali. Nessuna richiesta		NO	Disposizio previste di Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Formatura									
	Messa in forma: forme tronco- coniche; solo riempimento senza pressatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio Amaseno (FR)	Deroghe richieste materiali. Forme di vimini	Deroghe richieste locali. Nessuna richiesta	Normativa Bibliografia	CCP	Controllo Disposizio previste da Pacchetto Igiene
									(aprile 2004)
Asciugatura	Per 4 - 5 ore in cella frigo a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio Amaseno (FR)	Deroghe richieste materiali. Nessuna richiesta	Deroghe richieste locali.  Nessuna richiesta	Normativa Bibliografia	CCP	Controllo
									previste de Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Affumicatura									
	3 affumicature da 30 minuti ciascuna in locale specializzato con stufa alimentata	Uso di paglia per	Elementi tradizionali Affumicatura	Territorio Amaseno (FR)	Deroghe richieste materiali. Paglia come	Deroghe richieste locali.	Normativa Bibliografia	CCP NO	Controll
	a paglia	affumicatura.			materiale per fumo	con forno per affumicatura			previste Pacchett Igiene (aprile

Scheda Analitica del prodotto