

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Nome ufficiale in elenco G.U.:

Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini

Prodotti afferenti

Ricotta genuina romana

Aree di rinvenimento del Prodotto:

Artena (RM), Carpineto Romano (RM), Gavignano (RM), Gorga (RM), Montelanico (RM), Segni (RM)

Aree di rinvenimento produttori censiti:

Latina (LT), Sermoneta (LT)



Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno. Tradizionalmente dicembre - giugno
Mercato di riferimento:	Locale e provinciale
Descrizione del prodotto:	Ricotta dolce ottenuta dal siero della lavorazione di latte ovino e caprino, con aggiunta di una minima percentuale di latte ovi-caprino al momento della coagulazione. Pezzatura da 0,5 a 1 kg, forma tronco-conica, sapore dolce, mai salato.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Aggiunta di latte caprino e nessuna salatura
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame, fucelle di vimini e riscaldamento a legna della caldaia
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la lavorazione
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione locale. Citata nell'Atlante dei prodotti tipici: I Formaggi dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. Afferente come storia alla ricotta genuina romana.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO

REGIONE LAZIO
ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta

del Mese

Regione
Lazio

laziomatica

Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia", passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione siero	Dalla lavorazione di latte ovino o caprino.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Siero ottenuto dalla lavorazione di latte ovino o caprino.		Latina; Sermoneta (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Aggiunta di latte	2% di latte ovino o caprino	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		2% di latte ovino o caprino.	Aggiunta di latte	Latina; Sermoneta (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	In caldaia a 85 - 90°C con prelievo del flocculo all'inizio dell'affioramento	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Nessuna cottura del flocculo emerso	Latina; Sermoneta (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Formatura	In forme tronco-coniche	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipo di forma	Latina; Sermoneta (LT)	Fuscelle di vimini	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura	Non effettuata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Nessuna salatura	Latina; Sermoneta (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Asciugatura	In cella a 5°C per 24 ore	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Per 4 - 5 ore a temperatura ambiente e successivamente in cella a 5°C per 1 giorno al massimo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Prima fase di asciugatura a temperatura ambiente	Sermoneta (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)