



REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Burrata di bufala**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Burrata di bufala
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Intera provincia di Roma
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Fiumicino (RM)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input checked="" type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno
Mercato di riferimento:	Locale
Descrizione del prodotto:	Formaggio a pasta filata farcito con panna e straccetti di mozzarella. Prodotto a latte crudo non stagionato con pezzatura di 400 g a forma di sacco riempito. Sapore dolce.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Latte bufalino 100%. Farcitura.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaia di rame, mastella di legno per filatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Laboratorio aziendale per tutte le lavorazioni.
Storia tradizionale del Prodotto:	Antico prodotto dell'allevamento bufalino laziale. Quasi scomparso ed ancora mantenuto in pochi caseifici della regione.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO

