



REGIONE LAZIO

ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: **Caciotta della Sabina**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciotta della Sabina
Prodotti afferenti	Caciotta genuina romana
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Montopoli di Sabina (RI), Poggio Mirteto (RI)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Poggio Mirteto (RI)



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
Mercato di riferimento:	Locale e provincia di Roma
Descrizione del prodotto:	Formaggio a pasta molle e grassa; forma cilindrica a scalzo; pezzatura da 2 a 4 kg; colore giallo paglierino interno e grigio (per aspersione della fecola di patate) all'esterno; stagionatura di 20 - 30 giorni; sapore dolce o leggermente salato.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Utilizzo di latte ovino proveniente esclusivamente dai pascoli della bassa Sabina.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Tavole di legno per la manipolazione delle forme e per la fase di stagionatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione e salatura; locale storico per la conservazione.
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione orale, locale, tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona, nel banco del mercato e nella ristorazione locale
Ottenuto anche con metodo Biologico:	SI

Due stufature per 20 minuti a 43°C

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

In salamoia satura effettuata subito dopo la stufatura per 24/kg di prodotto

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione

A 12 - 13°C su tavole di legno per 20 - 30 giorni

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Impiego di tavole di legno	Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione

Lavaggio delle forme

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Caciotta della Sabina alle erbe**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciotta della Sabina alle erbe
Prodotti afferenti	Caciotta genuina romana
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Montopoli di Sabina (RI), Poggio Mirteto (RI)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Poggio Mirteto (RI)

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
Mercato di riferimento:	Locale e provincia di Roma
Descrizione del prodotto:	Formaggio a pasta molle e grassa; forma cilindrica a scalzo; pezzatura da 2 a 4 kg; colore giallo paglierino interno e grigio (per aspersione della fecola di patate) all'esterno; stagionatura 20 - 30 giorni; aromatizzazione con erba cipollina, rucola, finocchio selvatico, basilico, coriandolo; sapore dolce o leggermente salato ed aromatico.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte ovino al 100%, proveniente esclusivamente dai pascoli della bassa Sabina
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Tavoli di legno per la manipolazione delle forme e per la stagionatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per le fasi di trasformazione e salatura del formaggio; locale storico per la conservazione.
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione orale locale, tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona, nel banco del mercato e nei ristoranti locali.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	Si



REGIONE LAZIO
ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio

laziomatica

Effettuata solo per il tempo di irrigidimento delle forme a temperatura ambiente.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stufatura

Due stufature da 20 minuti a 43°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

In salamoia saturo subito dopo la stufatura per 24 ore/kg di prodotto.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione

A 12 - 13°C su tavole di legno per 20 - 30 giorni	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Impiego delle tavole di legno durante il periodo di conservazione	poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione

Lavaggio delle forme	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Poggio Mirteto (RI)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)