



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Provola di bufala (semplice e affumicata)**



Operatori  
di Filiera

Scheda  
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco  
G.U.:

Provola di bufala (semplice e affumicata)

Aree di rinvenimento del  
Prodotto:

Intera provincia di Roma, Intera provincia di  
Frosinone

Aree di rinvenimento  
produttori  
censiti:

Fiumicino (RM), Amaseno (FR)

## 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.
Descrizione del prodotto:	Pasta filata dura bufalina, stagionata al massimo 1 settimana. Colore bianco o bianco crema. Sapore dolce tendente all'intenso e piccante nelle forme più stagionate. Pezzatura da 1 a 4 kg. Prodotta anche nella tipologia affumicata.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte bufalino al 100%; lavorazione a latte crudo ed utilizzo del sieroinnesto; trattamento di affumicatura con paglia.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Mastella di legno per la filatura; paglia per trattamento di affumicatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	Prodotto tradizionale elaborato prevalentemente nel sud del Lazio in cui si ha ampia diffusione dell'allevamento bufalino.
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 latte	Uso di latte bufalino 100% ottenuto da due munte, di cui solo la frazione serale viene refrigerata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte bufalino 100%.		Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	A telo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Non effettuato	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte crudo.	Lavorazione a latte crudo	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo fermenti	Mancato utilizzo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Mancato utilizzo di fermenti	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo siero-innesto	Ottenuto da siero della lavorazione del giorno precedente portato a 15-17°C, inserito a 36-37°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Utilizzo di siero-innesto	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Con caglio liquido di vitello inserito a 36-37°C, con tempo di presa 45'	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Rottura della cagliata	Effettuazione della rottura con dimensioni del coagulo a nocciola, seguita da una sosta di 10' sotto siero	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Maturazione della cagliata		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo

	Su tavola a temperatura ambiente, fino a positività alla prova della filatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Filatura	Con acqua, alla temperatura di 93-95°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Uso di mastelle di legno	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Messa in forma	Pezzatura tradizionale a forma ovoidale	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipologia della pezzatura	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rassodamento	In acqua fredda	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura	In salatura alla diluizione di 1:24 per 12 ore/Kg	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Affumicatura	Trattamento di affumicatura con paglia	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Uso di paglia per affumicatura.	Affumicatura	Fiumicino (RM)	Paglia per l'affumicatura	Camera di affumicatura			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura	Fino a 7 giorni in cella a 6-8°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Periodo di stagionatura	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)