

Generalità		Provola di bufala (semplice e affumicata)	
Presentazione	Provola di bufala (semplice e affumicata)		
	Formaggio grasso, a pasta dura, filata, ottenuto da latte di bufala intero e crudo, con stagionatura massima di 1 settimana. Si consuma fresco, in alternativa alla Mozzarella, della quale conserva la tradizionale pasta filata. Può essere affumicato con paglia. Si presenta nella tradizionale forma ovoidale, di dimensioni variabili e con peso di 1÷4 Kg. La superficie è costituita da una "pelle" di colore giallo paglierino chiaro, piuttosto secca, che dopo l'affumicatura diventa più scura. La pasta è di colore bianco o bianco crema, abbastanza dura, compatta e senza occhiature. Al palato rivela un sapore dolce, tendente all'intenso e piccante nelle forme più stagionate con riconoscimenti di latte fresco e di affumicato. Si degusta in purezza, o in insalate di verdura fresca. Tradizionalmente si abbina con vini bianchi secchi del territorio, di poco corpo, anche leggermente aromatici.		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Province di Roma Capitale e Frosinone : intero territorio delle province	
	Tipologie	Semplice	Affumicata
Allevamento	Tipo	Bufale di razza Mediterranea, stanziate nella zona	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti negli allevamenti	
Storia	Prodotto tradizionale, elaborato prevalentemente nel sud del Lazio in cui si ha ampia diffusione dell'allevamento bufalino		

Descrizione		Provola di bufala (semplice e affumicata)		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Formaggio		
	Materia prima	Latte, Sale		
	Lattifera	Bufala		
	Trattamento latte	Intero, Crudo		
	Temperatura Cagliata	Crudo		
	Umidità pasta	Duro		
	Tecnologia	Filato	Filato, Affumicato (con fumo di paglia)	
	Stagionatura	Fresco		
	Conten. Grasso	Grasso		
Geometria forma	Aspetto	A forma "ovoidale", tradizionale		
	Facce Dimensioni (cm)	n.a. Ø variabile		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Lunghezza variabile		
Peso	Kg	1,0÷4,0		
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	"Pelle"		
	Aspetto	Liscia		
	Colore	Bianca, o Giallo paglierino	Giallo paglierino intenso, Ocra	

	Spessore	Sottile	
	Consistenza	Abbastanza Secca	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco o Bianco crema	
	Struttura	Compatta	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa, Medio-bassa	Medio-alta
	Riconoscimenti	Latte fresco	Affumicato, Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Leggermente Salato	Abbastanza Salato, Leggermente Dolce
Sensazioni Trigeminale		Leggermente piccante nelle forme più stagionate	
Struttura (in bocca)		Leggermente duro, Poco fibroso, Poco solubile	
Grasso (% s.s.)		Formaggio grasso – n.d.	

Utilizzo		Provola di bufala (semplice e affumicata)
Utilizzo	In tavola	Si degusta in purezza, o in insalate di verdura fresca
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi del territorio, secchi, di poco corpo, anche leggermente aromatici
	Pane	

Produzione		Provola di bufala (semplice e affumicata)			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
					100
	n° Munte, Provenienza	Latte proveniente da 2 mungiture, di cui solo la frazione serale viene refrigerata Allevamento			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Lavorazione a latte crudo			
	Aggiunte	Non sono aggiunti fermenti, ma solo siero-innesto ottenuto da siero della lavorazione del giorno precedente portato a 15÷17 °C			
	Preparazione	Il latte delle munte viene filtrato "a telo", messo in caldaia e portato a temperatura di 36÷37 °C per l'inserimento del siero-innesto			
Coagulazione	Temperatura Tempo di presa Tipo di caglio	36÷37 °C, in 45 minuti, con caglio liquido di vitello			
Trattamento coagulo	N° Rotture e Dimensione	Una rottura, alle dimensioni di <i>nocciola</i> Seguita da una sosta di 10 minuti, sotto siero			

	Maturazione della cagliata	Estrazione della cagliata su tavola, a temperatura ambiente, fino a positività alla prova della filatura	
	Filatura	Con acqua alla temperatura di 93÷95 °C, in mastelle di legno	
	Formatura	Formazione manuale nella tradizionale forma ovoidale Rassodamento delle forme in acqua fredda	
Trattamenti forma	Salatura	In salamoia, alla diluizione di 1:24 per 12 ore/Kg	
	Affumicatura		Affumicatura con fumo di paglia
Stagionatura	Tempo-°C- UR%	Fino a 7 giorni, in cella, a 6÷8 °C	

μπ