

Generalità		Ricotta di bufala (salata, infornata, affumicata)			
Presentazione	<p>Ricotta di bufala Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte bufalino al 100%, lavorato crudo, in caldaie di rame, con aggiunta di siero-innesto ricavato dalla produzione di Mozzarella. Ha forma tronco-conica, determinata dall'uso di cesti di vimini o di plastica; colore della pasta generalmente bianco latte. Viene consumato "al naturale" in composizione di "taglieri", ma può costituire un ottimo piatto, accompagnato a verdura fresca, al forno, stufata. In cucina è un importante ingrediente per la preparazione di svariate ricette tradizionali. L'abbinamento del prodotto con il vino è condizionato dal profilo olfatto-gustativo delle ricette. Consumato "al naturale" si affianca gradevolmente a vini locali bianchi o rossi, giovani, di discreto corpo</p> <p>Ricotta di bufala Salata: peso 150 g; con crosta bianco-grigiastro; sapore salato; salatura in caldaia e "a secco" sulle forme; stagionatura 120 giorni, su assi di legno, in cella, o in locali storici asciutti e freddi, tipo cantina</p> <p>Ricotta di bufala Infornata: peso 150 g; senza crosta, sapore dolce e aroma di cottura al forno; non viene salata; stagionatura ≤ 10 giorni, in cella o in locali storici asciutti e freddi, tipo cantina</p> <p>Ricotta di bufala Affumicata: peso 250-300 g; crosta colore ocra; salatura in caldaia; affumicatura con stufa alimentata a paglia; sapore leggermente salato e odore di fumo; stagionatura 120 giorni, su assi di legno, in cella, o in locali storici asciutti e freddi, tipo cantina.</p>				
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio			
	Produzione	Nazione	Italia		
		Regione	Lazio		
Province-Zona		Province di Frosinone : territorio della provincia e, in particolare, del comune di Amaseno			
Tipologie		Salata	Infornata	Affumicata	
Allevamento	Tipo	Allevamento Bufale stanziate nel territorio			
	Alimentazione	Essenze fresche di produzione aziendale			
Storia	<p>Tradizione orale locale e familiare.</p> <p>Tracce in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale.</p> <p>I prodotti sono storicamente segnalati anche a Giuliano di Roma (FR), Villa S. Stefano (FR) e Prossedi (LT)</p>				

Descrizione		Ricotta di bufala (salata, infornata, affumicata)		
Classificazione	Categoria	PAT		
	Prodotto	Preparazione casearia		
	Materia prima	Siero di latte		
	Lattifera	Bufala		
	Trattamento latte			
	Temperatura Cagliata	n.a.		
	Umidità pasta	Molle		
	Tecnologia	Ricotto		
	Stagionatura	Semistagionato	Fresco	Semistagionato
	Conten. Grasso	Magro		
Geometria forma	Aspetto	Tronco-conico		
	Facce Dimensioni (cm)	Piane Ø variabili		
	Scalzo Dimensioni (cm)	Obliquo variabili		

Peso	Kg	0,150	0,150	0,250÷0,300
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Muffettata	Assente	Muffettata
	Aspetto	Rugoso (segni delle forme di vimini usati per la formatura)		
	Colore	Bianco-grigiastro	Ocra chiaro	Ocra
	Spessore	Abbastanza sottile	Assente	Sottile
	Consistenza	Abbastanza dura, Rigida	n.a.	Abbastanza dura, Rigida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco latte		
	Struttura	Dura, Granulosa	Abbastanza Mantecata morbida,	Dura, Granulosa, Leggerm. mantecata
	Occhiatura	Assente		
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.		
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse	Medio-basse	Medio-alte
	Riconoscimenti	Lattico cotto	Lattico cotto	Fumo, Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Salato	Dolce, aroma di cottura al forno	Leggermente salato
Sensazioni Trigeminale		n.a.		
Struttura (in bocca)		Abbast. dura, Granulosa, Leggermente adesiva	Morbida, mantecata, adesiva Leggermente Leggermente	Abbast. dura, Granulosa, Leggermente adesiva
Grasso (% s.s.)		n.d. - Prodotto magro		

Utilizzo		Ricotta di bufala (salata, infornata, affumicata)
Utilizzo	In tavola	Al naturale in composizione di "taglieri", Può costituire un ottimo piatto, accompagnato a verdura fresca, al forno, stufata
	In cucina	Ingrediente per la preparazione di ricette tradizionali
Abbinamenti	Vino	L'abbinamento con i piatti è condizionato dal profilo olfatto-gustativo delle ricette Consumate al naturale sono adatti vini bianchi o rossi, giovani, di discreto corpo
	Miele / Confetture	Di produzione locale, possono utile affiancare il prodotto consumato "al naturale"
	Frutta	
	Verdure	Fresche, al forno o stufate
	Pane	Casereccio

Produzione		Ricotta di bufala (salata, infornata, affumicata)			
Periodo produzione		Marzo ÷ Settembre			
Materia prima: • Siero di latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà				100
	Provenienza	Siero ottenuto dalla lavorazione dei formaggi di bufala tradizionali			

	Munte	n.d.		
	Trattamenti Fisici	Filtratura del siero per allontanare eventuali impurità		
	Trattamenti Termici	n.a.		
	Aggiunte	Siero-innesto ricavato dalla lavorazione della mozzarella di bufala (in quantità 1/100)		
Coagulazione	Tipo	Acido-termica		
	Temperatura	90 °C (per consentire la flocculazione delle albumine del siero)		
	Tempo	Pochi minuti		
Formatura e Trattamenti forme	Salatura	In caldaia, con aggiunta di sale (2 kg / 100 l di siero)	Non viene salata	In caldaia, con aggiunta di sale (2 kg / 100 l di siero)
	Formatura	Prelievo immediato all'affioramento In forme di vimini o plastica, tronco-coniche (solo riempimento forme, senza pressatura)		
	Asciugatura	4÷5 ore, in cella frigo, a 4 °C	4÷5 ore, a temperatura ambiente e, poi, in cella frigo per 10 ore, a 4 °C	4÷5 ore, in cella frigo, a 4 °C
	Rinnovo Salatura	"A secco" (2° salatura) per asperione, su assi di legno, in cella frigo	n.a.	n.a.
	Cottura al forno	n.a.	12 ore, in forno a legna, dopo la formatura	n.a.
	Affumicatura	n.a.	n.a.	Tre affumicature di 30 minuti ciascuna, in locale specializzato, con stufa alimentata a paglia
Stagionatura	Tempo	120 giorni	≤ 10 giorni, fino alla vendita del prodotto	120 giorni
	°C - UR%	In cella frigo, o in locali storici asciutti e freddi, tipo cantina, su assi di legno	In cella frigo	In cella frigo, o in locali storici asciutti e freddi, tipo cantina, su assi di legno

μπ