

Generalità		Yogurt di bufala	
Presentazione	Yogurt di bufala Preparazione casearia PAT , cremoso, freschissimo o fresco, grasso, prodotto tutto l'anno nella provincia di Salerno, da latte intero e pastorizzato di bufale di razza <i>Bufalo Mediterraneo italiano</i> , allevate nel territorio. Si presenta in forma cremosa o di liquido denso, confezionato in barattoli di vetro o plastica di vario formato da 100 a 1000 g. Nella versione "naturale" ha colore bianco; il sapore è dolce e leggermente acidulo; l'odore/aroma, con intensità e persistenza basse, evidenzia riconoscimenti di tipo lattico fresco, con possibili leggere note "muschiate" legate all'utilizzo del latte di bufala; la struttura è cremosa, omogenea, finemente liscia e solubile. A volte i produttori depositano sul fondo del barattolo un sottile strato di confettura o marmellata che conferisce al contenuto del vasetto un diverso colore e una diversa caratteristica gusto-olfattiva, a seconda della confettura usata. È un prodotto che di solito viene consumato "tal quale" come colazione buona e nutriente, anche arricchito da confetture di frutta.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di Salerno : territorio dei comuni di Battipaglia, Eboli, Capaccio- Paestum, Altavilla Silentina	
	Tipologie	n.d.	
Allevamento	Tipo	Allevamento di tipo "confinato", o a stabulazione semilibera Bufale di razza " <i>Bufalo Mediterraneo italiano</i> "	
	Alimentazione	Foraggi aziendali prodotti in un territorio il cui suolo è di natura alluvionale ed è frammisto a detriti vulcanici	
Storia	La tecnica di produzione è diffusa e conosciuta da oltre 25 anni in tutta l'area di produzione nel rispetto del periodo previsto dalla normativa per i prodotti PAT È stato dichiarato prodotto PAT e iscritto nel "22-esimo Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania"		

Descrizione		Yogurt di bufala	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Preparazione casearia	
	Materia prima	Latte, Zucchero, Confetture di frutta	
	Lattifera	Bufala	
	Trattamento latte	Intero	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Cremoso	
	Tecnologia	n.d.	
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Assume la forma del contenitore in cui viene inserito	
	Facce Dimensioni (cm)	n.a.	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a.	
Peso	Kg	0,100÷1,000	

Aspetto esterno (crosta o superficie)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Cremosa, Finemente Liscia e omogenea, Umida
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	Assente
Odore / Aroma	Intensità Persistenza	Basse
	Riconoscimenti	Lattico fresco (latte fresco), leggero "Muschiato" (legato alle particolarità del latte di bufala)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Acidulo
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Cremosa, Omogenea, Finemente liscia, Solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Prodotto Grasso

Utilizzo		Yogurt di bufala
Utilizzo	In tavola	È un prodotto che di solito viene consumato "tal quale" come colazione buona e nutriente, anche arricchito da confetture di frutta
Abbinamenti	Vino	n.a.

Produzione		Yogurt di bufala			
Periodo produzione		Prodotto tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Zucchero • Confetture di frutta	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	-	100
	Provenienza	Allevamento di tipo "confinato", o a stabulazione semilibera			
	Munte	n.a.			
	Trattamenti Fisici	Il latte derivato dal processo di mungitura deve essere Intero, convenientemente filtrato con filtri monouso e refrigerato			
	Trattamenti Termici	Termizzato: riscaldato e mantenuto a 90 °C per alcuni minuti, viene successivamente raffreddato a temperatura compresa tra 40 e 45 °C			
	Aggiunte	Raggiunta la temperatura desiderata, vengono inoculati i fermenti , costituiti da yogurt identico, ma prodotto il giorno precedente, oppure fermenti specifici			
Produzione	Fermentazione	Il latte in caldaia viene mantenuto per 12-18 ore a temperatura compresa tra 42 e 46 °C			
	Preparazione	Trascorso il tempo necessario si effettua la rottura del coagulo con frusta, o frullatore			

		Durante questa fase, è possibile aggiungere nel contenitore zucchero e/o confetture, o marmellate Il prodotto viene quindi confezionato ed etichettato
Maturazione Stagionatura	Tempo	Dopo una sosta di 3-4 ore, a circa 4 °C, è pronto per il consumo
	°C - UR%	Conservato in frigorifero a 4 °C, ha una shelf life di circa 10 giorni (in alcuni casi può raggiungere i 30 giorni)

μπ

