

Generalità		Sfoglia di mozzarella	
Presentazione	<b>Sfoglia di mozzarella</b> Formaggio grasso, freschissimo, a pasta filata molle, prodotto con latte prodotto da vacche di razze varie, allevate in stalle nel territorio definito. Per realizzare questo prodotto si utilizza la procedura "base" della mozzarella: la coagulazione del latte, la rottura e maturazione della cagliata e, poi, la sua filatura. In quest'ultima fase, invece di passare alla formatura della tipica mozzarella, si procede stendendo e allargando la pasta filata in forme rettangolari con spessore di qualche millimetro. Si presenta con: <b>superficie</b> priva di crosta, liscia, uniforme e lucente, di colore bianco niveo; <b>pasta</b> molle, compatta, elastica, leggermente fibrosa, umida (al taglio lascia scolare sierosità biancastre grasse); <b>odore/aroma</b> fresco e gradevole, di fermenti lattici e di latte appena munto; <b>sapore</b> dolce e delicato. Viene commercializzata avvolta su sé stessa, in forma di <i>rotolo</i> di peso variabile (spesso di 1,0 Kg). È un ingrediente fondamentale per preparare fresche ricette dopo averla farcita con vari ingredienti e arrotolata (es. pomodorini e basilico per ricordare una insalata caprese; con prosciutto crudo e rucola; con foglie d'insalata, frittata, maionese e prosciutto cotto, ...). In funzione di tutti gli ingredienti della ricetta preparata può essere abbinata sia a un vino bianco secco che a una birra chiara.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Campania	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Campania	
	Province-Zona	Provincia di <b>Avellino</b> : comune di Avellino e zone limitrofe, in particolare il comune di Montella	
	Tipologie	n.d.	
Allevamento	Tipo	Stalle del territorio Vacche di razze varie allevate nel territorio	
	Alimentazione	Fieni locali con eventuale integrazione di cereali	
Storia	Prodotto che può essere trovato facilmente in gastronomie e in caseifici antichi – risalenti al 1800 - della provincia Fonti confermano la produzione della <i>Sfoglia di mozzarella</i> già dalla fine degli anni '70 Prodotto sempre presente e protagonista negli antipasti nei matrimoni degli anni '80 in tutta la provincia, farcito solitamente con prosciutto crudo, pomodorini e rucola I produttori in Montella erano già attivi in questa produzione nei primi del '900. È stato dichiarato prodotto PAT ed iscritto nel "23-esimo <i>Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania</i> "		

Descrizione		Sfoglia di mozzarella	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Pasta filata	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sfoglie sottili, rettangolari	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 30 x 40	

	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	n.a. 0,5
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	1,0 (peso "a confezione")
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente
	<b>Aspetto</b>	Liscio, Uniforme e lucente, Umido
	<b>Colore</b>	Bianco niveo
	<b>Spessore</b>	n.a.
	<b>Consistenza</b>	n.a.
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco niveo
	<b>Struttura</b>	Molle, Compatta, Elastica, Leggermente Fibrosa, Umida
	<b>Occhiatura</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità, Persistenza</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco (latte fresco, fermenti lattici)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato, Acido, Amaro</b>	Dolce in evidenza
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Molle, Compatta, Umida, Abbastanza Fibrosa, Non adesiva, Poco Solubile
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	Formaggio Grasso
	<b>Acqua (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Sfoglia di mozzarella</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola, In cucina</b>	È un ingrediente ideale per la preparazione di antipasti, piatti freddi e ricette sfiziose
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	In funzione di tutti gli ingredienti della ricetta preparata si può abbinare sia a un vino bianco secco che a una birra chiara

<b>Produzione</b>		<b>Sfoglia di mozzarella</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100	-	-	-
	<b>Provenienza</b>	Stalla			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato			
	<b>Aggiunte</b>	Fermento naturale			
<b>Coagulazione</b>	<b>Tipologia</b>	Presamica			

	<b>Preparazione</b>	Il latte, stoccato in silos refrigerati a 4°C, viene <b>pastorizzato</b> , <b>trasferito</b> nelle caldaie polivalenti, <b>innestato</b> con il fermento naturale, <b>riscaldato</b> alla temperatura di coagulazione e gli <b>si aggiunge il caglio</b>
	<b>Temperatura</b>	35 ± 1 °C
	<b>Tempo</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura cagliata</b>	<b>Dimensione</b>	In grumi di dimensioni medie ( <i>nocciola</i> )
<b>Cottura</b>	<b>Temperatura, Tempo, Azioni</b>	<u>n.a.</u>
<b>Lavorazione "fuori caldaia"</b>	<b>Estrazione, Acidificazione, Filatura, Salatura, Formatura, Confezionamento</b>	<p>Dopo la sua estrazione dalla caldaia, la cagliata viene tagliata a fette e lasciata spurgare su tavoli in acciaio</p> <p>Messa in un tino, gli si aggiunge siero caldo e la si lascia acidificare per diverse ore (eseguendo una <i>prova di filatura</i>, si decide se prolungare o meno il tempo di maturazione)</p> <p>La cagliata matura viene lavorata fino a diventare una pasta bianca ed elastica</p> <p>Estratta dal contenitore, la cagliata viene fatta sgrondare, asciugata, triturrata e impastata in acqua quasi bollente fino alla completa filatura</p> <p>Invece di effettuare la consueta mozzatura per produrre mozzarelle, la pasta viene formata in singole porzioni di peso adeguato che vengono fatte rassodare in vasche con acqua fredda a temperatura controllata</p> <p>Segue quindi la salatura delle porzioni in <b>salamoia</b> per un tempo variabile in base al loro peso (0,5 ÷ 2 ore)</p> <p>A questo punto, le porzioni vengono stese in sottili sfoglie utilizzando un'apposita attrezzatura</p> <p>Una o più sfoglie vengono arrotolate e subito confezionate in <i>sacchetti per alimenti</i> sigillati</p>
<b>Maturazione/ Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	n.a. Conservazione per qualche giorno
	<b>Locali Temperatura Umidità</b>	In celle "latte" a 2 ÷ 4 °C