

Generalità		Burrino - Manteca	
Presentazione	<p>Burrino - Manteca Formaggio grasso, semistagionato, a pasta filata che protegge un "cuore" di burro. Prodotto con latte intero e siero di vacca di razze locali per lo più tenute al pascolo e alimentate con foraggi integrati da granaglie aziendali. Ha un peso 0,200÷0,300 Kg, forma sferoidale con testina, crosta sottilissima e lucida di colore giallo paglierino (specialmente se fatto in primavera), sapore abbastanza intenso e delicato. Dopo la zangolatura del siero residuo di una precedente produzione della stessa pasta filata, si raccoglie il "burro di siero" così ottenuto. Con la caseificazione del latte e la successiva filatura della cagliata si ottiene la pasta filata con cui si "incamicia" una noce di burro di siero per ottenere il "burrino" che verrà successivamente salato in salamoia. In origine si trattava di un metodo escogitato dai pastori di alcune zone interne del Sud Italia per la conservazione del burro che, sigillato in una sacca di pasta filata, senza contatto con l'aria, poteva mantenersi inalterato per molte settimane, acquistando anzi ulteriore sapore. Il periodo di produzione è tutto l'anno.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Molise	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Molise	
	Province-Zona	Province di Campobasso, Isernia : intero territorio regionale, particolarmente Alto Molise e comprensorio del Matese.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Per lo più tenute al pascolo.	
	Alimentazione	Foraggi integrati da granaglie aziendali	
Storia	<p>In origine si trattava di un metodo escogitato dai pastori di alcune zone interne del Sud Italia per la conservazione del burro, che sigillato in una sacca di pasta filata, senza contatto con l'aria, poteva mantenersi inalterato per molte settimane, acquistando anzi ulteriore sapore. Lo si produce in molte regioni del Sud Italia, anche con la denominazione di Manteca (dallo spagnolo "<i>mantequilla</i>" - burro).</p> <p>Referenze bibliografiche La Cucina Italiana – luglio 1960, "<i>Giro gastronomico in Abruzzo-Molise</i>", pag. 709. INSOR "<i>Atlante dei prodotti tipici: I formaggi</i>", pag 432.</p>		

Descrizione		Burrino - Manteca	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Siero, Burro	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo o Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Cruda	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Sferoidale con testina	
	Facce Dimensioni (cm)	n.d. ø 6÷8	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d. n.d.	
Peso	Kg	0,200÷0,300.	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Lucida
	Colore	Giallo paglierino, specialmente se fatto in primavera
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	Semirigida, elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	L'involucro di pasta filata, di colore bianco o paglierino. Il "cuore" di burro, bianco o paglierino chiaro.
	Struttura	L'involucro di pasta filata, abbastanza sottile, elastica. Il nucleo centrale di burro, morbido.
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Assente
	Intensità e Persistenza	Medio basse.
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro.
	Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro
		Dolce, lievemente acido, poco salato.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Semiduro ed elastico l'involucro di pasta filata; Molle e spalmabile il "cuore" di burro.
Grasso (% s.s.)		60÷70 %

Utilizzo		Burrino - Manteca
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola. Il burrino si taglia a fettine rotonde, con il burro al centro e può essere utilizzato come farcitura di "ciabatta", o bruschetta di pane casereccio caldo.
	In cucina	Ottimo per condire piatti di pasta in bianco.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini rossi freschi e giovani.
	Miele / Confetture	Confettura di pomodori rossi.
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Burrino - Manteca			
Periodo produzione		Tutto l'anno.			
Materia prima: • Latte, • Siero • Burro • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Crudo o Termizzato.
	Aggiunte	
Coagulazione	Temperatura	n.d.
	Tempo	n.d.
	Tipo di caglio	Vitello, liquido.
Rottura coagulo	Dimensione	“chicco di mais”.
Filatura	Dopo la rottura della cagliata si effettua la filatura in acqua ad alta temperatura (90° C). L'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura – che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta -, consentono l'abbattimento della flora microbica contaminante.	
Burrificazione	Il siero residuo della lavorazione della pasta filata viene centrifugato e il grasso così ottenuto, raffreddato per 24 ore, attraverso la zangolatura diventa burro che viene formato in “palle” consolidate in acqua corrente.	
Formatura e Trattamenti forma	Si incamicia ogni sfera di burro in un sacchetto di pasta filata che viene messo in acqua fredda. Salatura in salamoia.	
Stagionatura	Tempo minimo	2 mesi
	°C - UR%	In ambiente aerato e fresco.
Marchiatura		

μπ

