

Generalità		Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)	
Presentazione	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe) Formaggio fresco, grasso, a pasta molle, semicotta, di breve/media stagionatura, prodotto da latte ovino intero, pastorizzato, proveniente esclusivamente dai pascoli della bassa Sabina. Ha forma cilindrica a facce piane di diametro variabile, scalzo diritto o leggermente convesso di 6÷8 cm, peso è di 2-4 kg. La crosta è abbastanza sottile, dura, ruvida, di colore grigio per l'aspersione di fecola di patate; la pasta è molle, untuosa, di colore paglierino; la stagionatura è di 20÷30 giorni; il sapore è dolce o leggermente salato. Nella tipologia "alle erbe" viene solitamente aromatizzato con varie erbe: erba cipollina, rucola, basilico, finocchio selvatico o coriandolo. La tradizione vuole che si utilizzino tavoli di legno per la manipolazione delle forme e la stagionatura. Viene consumato "da tavola" e si abbina preferibilmente a vini bianchi o rossi del territorio, freschi, caldi, abbastanza morbidi, anche leggermente aromatici. Ottenuto anche con metodo Biologico.		
Riconoscimenti	PAT Regione Lazio		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Rieti : territorio dei comuni di Montopoli di Sabina, Poggio Mirteto	
	Tipologie	Caciotta semplice	Caciotta alle erbe
Allevamento	Tipo	Pascolo estensivo Animali alimentati al pascolo locale	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti nei pascoli locali	
Storia	Negli anni Settanta è entrato a far parte della storia dei formaggi da latte di pecora. Tradizione orale, locale, tracce in archivi comunali e presenza storica da almeno 25 anni nei negozi della zona, nel banco del mercato e nella ristorazione locale		

Descrizione		Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Pecora	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	ø n.d.	
Scalzo	Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso 6÷8	
	Peso	Kg	2,0÷4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Trattata	
	Aspetto	Ruvida	Ruvida, Con evidenza delle erbe aromatiche utilizzate

	Colore	Grigiastro	
	Spessore	Sottile	
	Consistenza	Abbastanza dura	
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino	Giallo paglierino, con evidenza delle erbe aromatiche utilizzate
	Struttura	Compatta, Tenera, Abbastanza untuosa	
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	n.d.	
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie	
	Riconoscimenti	Lattici (latte cotto), Leggero Erbaceo e Animale	Lattici (latte cotto), Leggero Erbaceo, Animale. Evidenti riconoscimenti derivanti dalle erbe aromatiche utilizzate
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, Dolce o leggermente Salato	
Sensazioni Trigeminale			
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido, Poco solubile, Poco adesivo	
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso	

Utilizzo		Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)
Utilizzo	In tavola	Formaggio "da tavola"
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina preferibilmente a vini bianchi o rossi del territorio, freschi, caldi, abbastanza morbidi, anche leggermente aromatici
	Miele / Confetture	
	Verdure / Frutta	Verdure fresche in pinzimonio
	Pane	

Produzione		Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		≥ 70	≤ 30	
	Provenienza	Pascolo estensivo			
	Munte	Latte ovino di due munte. Il latte della sera viene refrigerato mentre il latte munto la mattina viene destinato direttamente alla lavorazione			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	A 70 °C per 15 secondi, con pastorizzatore			
Aggiunte	Fermenti termofili				

	Preparazione	Al latte, dopo averlo portato a temperatura di coagulazione, vengono aggiunti contemporaneamente i fermenti termofili e il caglio	
Coagulazione	Temperatura	36 °C	
	Tempo	30 minuti	
	Tipo di caglio	Agnello, in pasta (50%) + Vitello, in polvere (50%)	
Rottura coagulo	Dimensione	Una rottura del coagulo, con dimensioni a cece	
Cottura	°C – Tempo - Azione	43 °C - (semicottura) Per 10 minuti Sosta sotto siero per 10 minuti	
Aromatizzazione		n.a.	Estrazione del siero dalla caldaia Con coagulo dissierato, aggiunta in caldaia di un'erba aromatica, scelta fra: erba cipollina, rucola, finocchio selvatico, basilico, coriandolo
Formatura e Trattamenti forma	<p>La cagliata viene estratta manualmente e messa in forme cilindriche</p> <p>Asciugatura delle forme eseguita a temperatura ambiente, solo per il tempo di irrigidimento</p> <p>Due stufature di 20 minuti a 43 °C</p> <p>Salatura effettuata subito dopo la stufatura, per immersione in salamoia satura per 24 ore/kg di prodotto</p> <p>Aspersione di fecola di patate sulla crosta delle forme per proteggerla dalla formazione di muffe</p>		
Stagionatura	Tempo	20÷30 giorni	
	°C - UR%	In locali storici, a 12÷13 °C, su tavole di legno	
	Cura forma	Lavaggio delle forme prima della commercializzazione	