

Generalità		Caciotta di vacca ciociara (semplice e alle erbe)	
Presentazione	<b>Caciotta di vacca ciociara (semplice e alle erbe)</b> Formaggio tipico della provincia di Frosinone (zona di Ferentino), grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta semidura, filata, prodotto con latte di vacca intero, pastorizzato. Può essere aromatizzato con erbe, o affumicato. Ha forma cilindrica a facce piane di diametro variabile, scalzo diritto di 6÷8 cm, con 3 pezzature: 0,3-0,6-1,0 kg. La crosta è sottile, abbastanza morbida, elastica, liscia, di colore bianco; la pasta è senza occhiature, elastica, di colore bianco che, con l'affumicatura, può diventare di colore paglierino chiaro; la stagionatura è di 10÷30 giorni; il sapore è dolce o leggermente salato, con riconoscimenti di tipo lattico fresco, burro e leggero erbaceo. Nella tipologia " <b>Semplice</b> " può essere affumicato con metodi tradizionali, mentre nella tipologia " <b>Alle erbe</b> " viene solitamente aromatizzato utilizzando uno fra peperoncino, aglio, pepe, tartufo. Viene consumato "da tavola" e si abbina preferibilmente a vini bianchi del territorio, freschi, abbastanza caldi, abbastanza morbidi, anche leggermente aromatici.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di <b>Frosinone</b> : territorio del comune di Ferentino	
	Tipologie	<b>Semplice</b>	<b>Alle erbe</b>
Allevamento	Tipo	Stalla, o Pascolo Vacche di razze varie, utilizzate nel territorio	
	Alimentazione	Essenze vegetali presenti nei pascoli locali, fresche e/o affienate	
Storia	Formaggio che appartiene alla tradizione storica ciociara che prescrive l'utilizzo di mastello di legno per la filatura, di tavoli di legno per la manipolazione delle forme e di assi di legno per la stagionatura		

Descrizione		Caciotta di vacca ciociara (semplice e alle erbe)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Erbe aromatiche (nella tipologia "Alle erbe")	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Cotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Filato, Affumicato, Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø variabile	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 6÷8	
Peso	Kg	0,3 / 0,6 / 1,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia	Liscia, Con evidenza delle erbe aromatiche utilizzate

	<b>Colore</b>	Bianco, Ocra (dopo affumicatura)	Bianco
	<b>Spessore</b>	Sottile	
	<b>Consistenza</b>	Tenera, Elastica	
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco, Ocra chiaro (dopo affumicatura)	Bianco, con evidenza delle erbe aromatiche utilizzate
	<b>Struttura</b>	Compatta, Leggermente Dura, Elastica	
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	n.d.	
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-basse, Medie (se affumicato)	Medie
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Burro, Leggero Erbaceo, Fumo (se Affumicato)	Lattico cotto, Burro, Leggero Erbaceo. Sono evidenti i riconoscimenti derivanti dall'erba aromatica utilizzata (fra peperoncino, aglio, pepe, tartufo)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza Armonico, Dolce o Leggermente Salato	
<b>Sensazioni Trigeminale</b>			Piccante (se aromatizzato con pepe, o peperoncino)
<b>Struttura (in bocca)</b>		Abbastanza morbido, Elastico, Poco solubile, Poco adesivo	
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. – Formaggio grasso	

<b>Utilizzo</b>		<b>Caciotta di vacca ciociara (semplice e alle erbe)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio "da tavola"
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina preferibilmente a vini bianchi del territorio, freschi, abbastanza caldi, abbastanza morbidi, anche leggermente aromatici.
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Verdure / Frutta</b>	Verdure fresche in pinzimonio
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Caciotta di vacca ciociara (semplice e alle erbe)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Erbe aromatiche	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			
	<b>Provenienza</b>	Stalla o Pascolo estensivo			
	<b>Munte</b>	Latte vaccino di due munte Il latte viene refrigerato a 4 °C			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero Filtrato a telo per eliminare eventuali impurità			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato a 68-72 °C per 20 secondi (con pastorizzatore)			

	<b>Aggiunte</b>	Fermenti mesofili
	<b>Preparazione</b>	Al latte, dopo averlo portato a temperatura di coagulazione, vengono aggiunti i fermenti mesofili e, dopo 30 minuti, il caglio
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35÷36 °C
	<b>Tempo</b>	20÷30 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Doppia rottura del coagulo, con dimensioni finale a <i>noce</i> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prima rottura lenta,</li> <li>- Seconda rottura, dopo alcuni minuti, rapida</li> </ul>
<b>Maturazione cagliata e Filatura</b>	<b>°C – Tempo - Azione</b>	Maturazione fino a prova positiva di filatura Filatura con acqua a 95 °C, eseguita manualmente, in mastella di legno
<b>Aromatizzazione</b>		Al coagulo filato, viene aggiunta in mastella un'erba aromatica, scelta fra: peperoncino, aglio, pepe, tartufo
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		La cagliata viene porzionata e messa in stampi cilindrici Subito, le forme vengono rassodate in acqua fresca per 15 ore Le forme, tolte dagli stampi, vengono subito salate per immersione in salamoia satura, per 2 ore/kg
	<b>Affumicatura</b>	Eventuale affumicazione delle forme, con metodi tradizionali
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo</b>	10÷20 giorni
	<b>°C - UR%</b>	In cella frigo a 4 °C e 65%UR, su assi di legno
	<b>Cura forma</b>	