

Generalità		Fiordilatte	
Presentazione	Fiordilatte Formaggio fresco, grasso, a pasta filata molle, a fermentazione presamica, prodotto con latte vaccino intero e termizzato, di provenienza locale, la cui tecnologia di trasformazione è rimasta invariata nel tempo. Presenta la caratteristica forma tondeggiante, o oblunga con testina, oppure a nodino, o a treccia, è sprovvisto di crosta e può pesare fino a 0,5 kg. La superficie delle forme è di colore bianco latte, così come la pasta, che si presenta morbida, elastica, leggermente fibrosa, fondente al calore. Ha intensità e persistenza basse, sapore dolce, o leggermente salato, con riconoscimenti lattico freschi (latte, panna). Si consuma freschissimo al naturale, da solo, accompagnato da prosciutto crudo e olio, da insalate e da molte altre vivande; viene anche usato nella preparazione di lasagne o pizze. Si abbina a vini bianchi giovani, preferibilmente Greco di Tufo, Fiano, Falanghina, Coda di Volpe. Va conservato in frigorifero e mantenuto nel liquido "di governo" in cui viene messo a raffreddare dopo che gli si è data la forma. È facilmente digeribile.		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lazio	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lazio	
	Province-Zona	Provincia di Rieti : intero territorio della provincia Provincia di Roma Capitale : territorio del comune di Anguillara Sabazia Provincia di Latina : territorio del comune di Pontinia	
	Tipologie	Spesso viene utilizzato (impropriamente) come sinonimo di " Mozzarella " che commercialmente è unicamente prodotta con latte di bufala	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento Vacche di razze varie allevate nel territorio (anticamente venivano usate le " <i>Maremmane</i> ", sostituite a partire dagli anni '60-70 dalle "Frisone italiane")	
	Alimentazione	Pascolo, erba fresca o affienata prodotta nel territorio	
Storia	La produzione di formaggi a pasta filata è documentata dai testi di autori latini quali Plinio e Columella (" <i>De re rustica</i> " Libro VII 8). All'inizio del secolo la mozzarella veniva prodotta dalla trasformazione del latte di vacche maremmane, per poi differenziarsi, solo a fine secolo, tra quella proveniente da latte bufalino e quella da latte vaccino. Nella " <i>Monografia del Fior di Latte</i> " del Marracino (1958) viene introdotta una netta distinzione tra la " <i>Mozzarella</i> " (di latte di bufala) e il " <i>Fior di Latte</i> " (prodotta con latte vaccino). Come si evince dalla ricca documentazione amministrativa e non (registri di carico/scarico, materiale fotografico, etichette storiche etc) conservata presso la Centrale del latte di Rieti, anche in provincia di Rieti la produzione del Fiordilatte vanta un'antica tradizione. A partire dal maggio del 1955 l'azienda ha iniziato la trasformazione del latte vaccino locale in buone caciotte e <i>Fior di latte</i> .		

Descrizione		Fiordilatte	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Termizzato	
	Temperatura Cagliata	Cotto	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Filato	
	Stagionatura	Freschissimo	
	Conten. Grasso	Grasso	
	Geometria forma	Aspetto	Tondeggiante, Oblungo con testina, Nodino, Treccia
Facce		n.a.	

	Dimensioni (cm)	ø varie
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. varie
Peso	Kg	0,200÷0,500 (a seconda delle "forme")
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	"Pelle" liscia
	Colore	Bianco latte
	Spessore	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Consistenza	Morbida, Elastica
	Colore	Bianco latte
	Struttura	Morbida, Elastica, Leggermente fibrosa, Fondente al calore. Dopo alcuni giorni dalla produzione il prodotto inizia a cambiare struttura, la parte esterna comincia a sfaldarsi, perde la sua caratteristica "a sfoglie" e comincia ad avere una consistenza più "burrosa", di conseguenza va consumata cotta
Odore / Aroma	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Rara "Distacco" Irregolare Sporadica
	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico freschi (Latte, Panna)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Tendenzialmente dolce, Più salato in certe forme (che rimangono in salamoia più a lungo), Non deve essere acidulo (evidenzierebbe l'utilizzo del Correttore di acidità E330 durante la fermentazione della cagliata)
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenero, Compatto, Non Adesivo, Leggermente Fibroso, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. – Formaggio grasso

Utilizzo		Fiordilatte
Utilizzo	In tavola	Si consuma freschissimo al naturale, da solo, abbinato a verdure o a molte altre vivande. Ottimo accompagnato da prosciutto crudo e olio o in insalate. È facilmente digeribile.
	In cucina	Si presta alla creazione di moltissime ricette per primi e secondi piatti, freddi o caldi. Tipica preparazione estiva è la " <i>caprese</i> " che vede il fior di latte e i pomodori conditi con origano, basilico e un filo di buon olio extravergine d'oliva. Meno umida e più filante della mozzarella di bufala, è condimento fondamentale e tradizionale di pizze, calzoni e panzerotti. Tra le preparazioni più gustose non si può non citare la " <i>mozzarella in carrozza</i> ", un gustoso antipasto, tipico della tradizione campana, in cui la mozzarella viene frita all'interno di due fette di pane in cassetta precedentemente passate nell'uovo e nel pane grattato.
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi giovani, preferibilmente Greco di Tufo, Fiano, Falanghina, Coda di Volpe

Produzione		Fiordilatte			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima:	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala

<ul style="list-style-type: none"> • Latte • Sale 	% q.tà	100		
	Provenienza	Aziende agricole locali		
	Munte	<p>Latte vaccino</p> <p>Una o più mungiture, a patto che non superino le 16 ore di distanza l'una dall'altra</p> <p>Per garantirne la freschezza, la consegna del latte presso il caseificio avviene entro 24 ore dalla mungitura</p>		
	Trattamenti Fisici	Intero		
	Trattamenti Termici	Pastorizzazione a 72 °C per qualche secondo, prima della lavorazione		
	Aggiunte	Siero innesto (della lavorazione precedente), inserito dopo la termizzazione		
	Preparazione	<p>Il latte e il siero innesto vengono riscaldati insieme fino a 35÷38 °C, temperatura ideale per lo sviluppo dei fermenti</p> <p>Il liquido viene lasciato riposare fino a raggiungere la temperatura di coagulazione a cui aggiungere il caglio</p>		
Coagulazione e Aromatizzazione	Temperatura	35÷36 °C		
	Tempo di presa	15÷30 minuti		
	Tipo di caglio	Vitello, liquido		
Rottura coagulo	Dimensione	<p>La cagliata viene sottoposta 2 fasi di rottura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prima rottura con coagulo ridotto a quadri grossi, seguita da una sosta sotto siero - Seconda rottura fino alle dimensioni di chicco di mais 		
Trattamenti della cagliata e delle forme	Maturazione	<p>La cagliata viene lasciata maturare sotto siero per circa 4 ore fino a quando, grazie all'azione dei fermenti, si raggiunge il pH ottimale per la filatura</p> <p>Il processo di fermentazione deve essere naturale ed è rigorosamente vietato l'inserimento di acidi organici di origine chimica (E 330).</p> <p>Il giusto grado di maturazione si determina con il <i>saggio di filatura</i> realizzato mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè se "<i>fila</i>"</p>		
	Filatura	La filatura si effettua in acqua calda a circa 82 °C, lavorando la cagliata fino a quando non si ottiene una pasta con un giusto livello di plasticità		
	Salatura	Per immersione in salamoia a 82 °C, della massa di pasta filata, oppure dopo la formatura (per le forme "nodo" o "treccia" che richiedono più sale)		
	Formatura	<p>La formatura è manuale e volta a conferire alla pasta una delle forme tradizionali: tondeggianti, o oblunga con testina, oppure a nodino, o a treccia</p> <p>Le forme vengono subito raffreddate in acqua corrente per poterle rassodare</p>		
	Confezionamento	<p>Imballaggio primario (o preimballaggio): involucro a sacchetto sigillato, tipo pillow-pack (peso netto 200÷500 g), di carta pergamena politenata prestampata</p> <p>Imballaggio secondario: in vaschetta singola o multipla di polipropilene alimentare, contenente più pezzi, ricolma del liquido di governo (acqua refrigerata a +5 °C±1), termosaldata con top film plastico prestampato e contenuta in cornice di polistirolo espanso</p> <p>Le confezioni vengono mantenute in frigorifero a 4 °C</p>		
Stagionatura	Tempo °C - UR%	Non è prevista stagionatura		