



REGIONE LAZIO
ARSIAL

- Home
- Prodotti
- Ricerche
- Modulistica
- Normativa
- Storico
- Tracciabilità
- Links
- Mappe
- Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Scamorza vaccina (semplice e ripiena)**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)
Prodotti afferenti	Paste filate dure del Lazio
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Pontinia (LT), Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Pontinia (LT)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno.
Mercato di riferimento:	Da locale ad estero.
Descrizione del prodotto:	Pasta filata, stagionata circa 10 giorni, a pasta non cotta. Pezzatura di circa 400 g, si presenta semplice o ripiena con acciughe ed olive. Colore giallo paglierino e sapore dolce. Leggermente salata ed aromatizzata nella versione ripiena.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte vaccino al 100%. Lavorazione a latte crudo; utilizzo di lattoinnesto. Ripieno di olive ed acciughe.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Mastella di legno.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione del formaggio.
Storia tradizionale del Prodotto:	Prodotto a pasta filata tradizionalmente prodotto nel sud del Lazio. In particolare la versione ripiena è caratteristica della provincia di Latina.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



Con acqua a 43-45°C, fino a positività alla prova della filatura

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Mastello di legno	Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Messa in forma

Manuale nella tipica forma ovoidale, con ripieno di olive ed acciughe nella versione ripiena

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rassodamento

In acqua fredda per 6 ore

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

In pasta in fase di filatura

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

Per 10 giorni a 4°C

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latina	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)