



REGIONE LAZIO  
ARSIAL

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

Ricetta  
del Mese



Regione  
Lazio



[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Ricotta di bufala salata**



- Operatori di Filiera
- Scheda Analitica
- Ricette

<b>Categoria del prodotto:</b>	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Ricotta di bufala salata
<b>Prodotti afferenti</b>	Ricotta di bufala
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Amaseno (FR)
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Amaseno (FR), Amaseno (FR)



### Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
<b>Periodo di produzione:</b>	Marzo - settembre
<b>Mercato di riferimento:</b>	Lazio
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Ricotta ottenuta dalla lavorazione del siero di latte bufalino al 100% lavorato crudo. Forma tronco-conica; colore bianco latte; peso 150 g; stagionatura 120 giorni; sapore salato.
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Siero da latte bufalino al 100% da lavorazione a latte crudo; inserimento di siero innesto; tipologia di salatura.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Caldaie di rame, frome in vimini, assi di legno.
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Locali storici asciutti e freddi, tipo cantina per la stagionatura.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	Tradizione orale locale e familiare. Tracce in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. La ricotta salata è storicamente segnalata anche nei comuni di Giuliano di Roma, Villa S. Stefano e Prossedi (Latina).
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	NO



Per 120 giorni in  
cella frigo su assi di  
legno

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Stagionatura su assi di legno	Amaseno (FR)	Assi di legno	Locale storico asciutto e freddo tipo cantina			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)