



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 infornata



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

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

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Marzo - settembre
Mercato di riferimento:	Lazio
Descrizione del prodotto:	Ricotta prodotta con siero bufalino al 100% da lavorazione a latte crudo. Forma tronco-conica; colore bianco latte; pezzatura 150 g; conservazione al massimo 10 giorni; sapore dolce ed aroma di cottura al forno.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Latte bufalino al 100%; inserimento di siero innesto. Cottura con forno a legna.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Caldaie di rame, forme in vimini.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locali specializzati storici tipo cantina; locale in cui è presente il forno
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione orale locale e familiare. Tracce in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. La ricotta infornata è storicamente segnalata anche nei comuni di Gliuliano di Roma, Villa S. Stefano e Prossedi (Latina)
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



Scheda Analitica del prodotto

Per visualizzare un titolo di un documento in "Normativa" o in "Bibliografia", passare, senza cliccare, il mouse su un numero: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione del siero	Siero ottenuto dalla lavorazione dei formaggi di bufala tradizionali.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Siero ottenuto dalla lavorazione di latte bufalino 100%.		Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	A 90°C previo inserimento di siero innesto della mozzarella (1lt/100 lt di siero)	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Inserimento di siero innesto	Amaseno (FR)	Caldaia in rame	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Prelievo della ricotta	Subitaneo all'affioramento	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Formatura	Messa in forme tronco-coniche; solo riempimento senza pressature.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amaseno (FR)	Forme in vimini	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Asciugatura	A temperatura ambiente per 4 - 5 ore e successivamente in cella frigo per 10 ore a 4°C.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Locale specializzato storico tipo cantina			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Cottura al forno	In forno al legna dopo la lavorazione. Cottura per 12 ore	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Cottura al forno a legna	Amaseno (FR)	Residuo della cottura a legna; mattoni e cenere	Locale del forno			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Conservazione	In cella frigo fino alla vendita del prodotto; al massimo fino a 10 giorni	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)