



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



- [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 affumicata
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Amaseno (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Amaseno (FR)



- REGIONE LAZIO
- ARSIAL**
- [Home](#)
- [Prodotti](#)
- [Ricerche](#)
- [Modulistica](#)
- [Normativa](#)
- [Storico](#)
- [Tracciabilità](#)
- [Links](#)
- [Mappe](#)
- [Scrivici](#)



Regione Lazio



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 ottenuta dal siero della lavorazione del latte bufalino. Forma tronco-conica; colore bianco latte; pezzatura 250-300 g; stagionatura 120 giorni; sapore leggermente salato e di affumicato.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Siero da latte bufalino al 100% da lavorazione a latte crudo; tipologia di salatura ed affumicatura a paglia.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Stufa a legna alimentata a paglia.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locali di stagionatura ed affumicatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione orale e familiare. Tracce negli archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. La ricotta di bufala affumicata è storicamente presente anche nei comuni di Giuliano 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%.	Siero da latte bufalina al 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/100lt si siero)	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Inserimento siero-innesto	Amaseno (FR)	Caldaia in rame	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura	Aggiunta di sale nel siero: 2 kg/100 lt di siero.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Salatura	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	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 forma: forme tronco-coniche; solo riempimento senza pressatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amaseno (FR)	Forme di vimini	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Asciugatura	Per 4 - 5 ore in cella frigo a 4°C	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)
Affumicatura	3 affumicature da 30 minuti ciascuna in locale specializzato con stufa alimentata a paglia	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Uso di paglia per affumicatura.	Affumicatura	Amaseno (FR)	Paglia come materiale per fumo	Locale specializzato con forno per affumicatura			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)