

## YOGURT DI BUFALA



**Provincia di Salerno Comuni di: Battipaglia, Eboli, Capaccio-Paestum, Altavilla Silentina**

Lo yogurt di bufala si presenta di colore bianco nella versione naturale ed è confezionato in barattoli di vetro o plastica di vario formato da 100 a 1000g; a volte i produttori depositano un sottile strato di confetture o marmellate sul fondo del barattolo che conferisce uno stato colorato al vasetto ed il sapore secondo la confettura usata. L'odore è lattico con note acidule tipiche dello yogurt. Il sapore prevalente è l'acidulo. L'aroma prevalente è il lattico fresco. Conservato in frigorifero a 4 °C ha una shelf life di circa 10 giorni ed in alcuni casi può raggiungere i 30 giorni.

Il latte di bufala viene riscaldato e mantenuto a 90 °C per alcuni minuti, successivamente viene raffreddato a temperature comprese tra 40 e 45 °C. Raggiunta questa temperatura sono inoculati i fermenti attraverso

l'aggiunta di yogurt di bufala prodotto il giorno precedente o fermenti specifici. Il latte è tenuto a temperature comprese tra 42 e 46 °C per 12-18 ore. Trascorso il tempo necessario si effettua la rottura con frusta o frullatore. In questa fase è possibile aggiungere lo zucchero e/o confetture o marmellate. Viene poi confezionato ed etichettato. Dopo una sosta di 3-4 ore a circa 4 °C è pronto per il consumo.

English version



*The buffalo yogurt is white in the natural version and is packaged in glass or plastic jars of various sizes from 100 to 1000g; sometimes producers deposit a thin layer of jams or marmalades on the bottom of the jar that gives a colored state to the jar and the flavor according to the jam used. The smell is lactic with sour notes typical of yogurt. The prevailing flavor is acidulous. The prevailing aroma is fresh lactic. Stored in the refrigerator at 4 °C has a shelf life of about 10 days and in some cases can reach 30 days.*

*The buffalo's milk is heated and kept at a T of 90 °C for a few minutes, It is then cooled to a temperature between 40 and 45 °C. At this temperature, the ferments are inoculated by adding buffalo yoghurt produced the previous day or specific ferments. The milk is kept at a temperature between 42 and 46 °C for 12 to 18 hours. After the necessary time, the milk is broken with a whisk or blender. At this stage you can add sugar and/or jams or marmalade. It is then packaged and labeled. After a stopover of 3-4 hours at about 4 °C is ready for consumption.*