



REGIONE LAZIO
ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta

del Mese



Regione
Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: **Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco
G.U.:

Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)

Aree di rinvenimento del
Prodotto:

Intera provincia di Roma, Intera provincia di Latina,
Intera provincia di Frosinone

Aree di rinvenimento
produttori
censiti:

Fiumicino (RM), Amaseno (FR)

Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input checked="" type="checkbox"/> Recuperata <input type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno.
Mercato di riferimento:	Locale.
Descrizione del prodotto:	Pasta filata, dura, bufalina, stagionata fino a 3 mesi. Colore bianco o bianco crema; sapore dolce, tendente all'intenso e piccante nelle forme più stagionate. Pezzatura da 0,5 a 1 kg. Può essere prodotta anche nella tipologia affumicata.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte bufalino al 100%. Lavorazione a latte crudo; utilizzo di sieroinnesto. Affumicatura con paglia.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Mastella di legno per la filatura. Utilizzo della paglia per l'affumicatura.
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale aziendale per la trasformazione.
Storia tradizionale del Prodotto:	Prodotto recuperato dalla storica produzione del sud del Lazio.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



dimensione del coagulo a nocciola, seguita da sosta di 10' sotto siero			Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Effettuazione di una rottura a noce			Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Maturazione della cagliata	Effettuata a temperatura ambiente su tavola, fino a positività alla prova della filatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Filatura	Con acqua, alla temperatura di 93-95°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Uso di mestelle di legno	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Messa in forma	Nella pezzatura tradizionale a forma ovoidale	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Tipologia della pezzatura	Fiumicino (RM); Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rassodamento	In acqua fredda	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura	Salatura a a secco per 48 ore a temperatura ambiente	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Salatura a secco	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene
	In salamoia alla diluizione di 1:24 per 12 ore/Kg	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura	Stagionatura per 20-30 giorni a temperatura ambiente	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)
	Fino a 3 mesi in cella a 6-8°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Periodo di stagionatura	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni

										previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

Trattamenti
precedenti la
commercializzazione

Affumicatura con
paglia

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