

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



Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco G.U.:

Cacioricotta di bufala

Aree di rinvenimento del Prodotto:

Amaseno (FR)

Aree di rinvenimento produttori censiti:

Amaseno (FR)

Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette



REGIONE LAZIO  
**ARSIAL**

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta del Mese



Regione Lazio

laziomatica

### Dati del prodotto

Tipologia produzione:	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
Periodo di produzione:	Tutto l'anno
Mercato di riferimento:	Locale, presso consumatori diretti; ristorazione di Amaseno e Frosinone; gruppi di acquisto di Latina e Roma.
Descrizione del prodotto:	Formaggio con precipitazione delle sieroproteine; forma cilindrica e pezzatura da 100 - 300 g; stagionatura 60 giorni minimo ma arriva anche a 365 giorni per la tipologia da grattugia; sapore da dolce a salato in funzione della stagionatura.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Latte bufalino al 100%; latte non refrigerato e lavorato subito dopo la mungitura; trattamento termico; cottura del caglio; metodologia della messa in forma e della salatura; modalità di maturazione e sistema di conservazione.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Gabbie, assi di legno; vasi di vetro o di coccio
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locali storici tipo cantine per l'asciugatura post-salatura e per la stagionatura.
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione orale locale e familiare; tracce in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. Il formaggio cacioricotta di bufala è storicamente segnalato anche nei comuni di Giuliano di Roma (FR), Villa S. Stefano (FR) e Prossedi (LT).
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: verra' visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione del latte	b) Latte di una mungitura non refrigerato, lavorato entro 2 ore dalla mungitura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Latte non refrigerato e lavorato subito dopo la mungitura	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Acquisizione del latte	a) Latte refrigerato a 4°C al massimo di due mungiture	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte bufalino 100%.		Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Riscaldamento del latte fino a 85 - 90°C e raffreddamento naturale.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Trattamento termico	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Il caglio utilizzato è quello liquido di vitello. La temperatura di coagulazione è di 36 - 38°C per un tempo medio di 60 minuti.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Trattamento termico	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento del coagulo	c) Messa in forma in fucelle senza pressatura della cagliata	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Metodologia della messa in forma	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Trattamento del coagulo	b) Cottura del coagulo fino a raggiungere una temperatura di 45°C. Nessuna sosta sotto siero	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Cottura del coagulo	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Trattamento del coagulo	a) Numero di rotture della cagliata: 1; dimensioni del coagulo a nocciolina	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)
		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Salatura	Salatura a secco quando la forma ha raggiunto una certa rigidità. Durata della salatura 1 - 2 ore a temperatura ambiente.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Metodologia della salatura	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Asciugatura post-salatura	Per 4 ore a temperatura ambiente in caseificio su assi di legno.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Amaseno (FR)	Assi di legno	Locali storici tipo cantine			NO	Disposizioni previste dal

Per 4 ore all'aperto in gabbie										Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo	
			Amaseno (FR)	Gabbie	Locali storici tipo cantine specializzate			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)	

Stagionatura	Forme poste in vasi di vetro o coccio messi in celle frigo a 4°C od in locali asciutti o freddi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Stagionatura in vasi di vetro o coccio	Amaseno (FR)	Vasi di coccio	Locali storici tipo cantine specializzate			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Durata non inferiore ai 60 giorni. Per la tipologia da grattugia fino anche ad 1 anno	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Durata della stagionatura	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione	Lavaggio finale	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)