



REGIONE LAZIO

ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta  
del Mese



Regione  
Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: **Caciotta di bufala**



Operatori  
di Filiera

Scheda  
Analitica

Ricette

<b>Categoria del prodotto:</b>	Formaggi
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Caciotta di bufala
<b>Prodotti afferenti</b>	Caciotta di bufala pontina
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Intera provincia di Roma, Intera provincia di Latina, Intera provincia di Frosinone
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Fiumicino (RM), Itri (LT)

## Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input type="checkbox"/> A rischio <input type="checkbox"/> Recuperata <input checked="" type="checkbox"/> Attiva
<b>Periodo di produzione:</b>	Tutto l'anno con prevalenza nei mesi autunnali ed invernali.
<b>Mercato di riferimento:</b>	Locale
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Formaggio prodotto esclusivamente con latte bufalino a pasta molle od a pasta dura a seconda della stagionatura (da 7 giorni a 4 mesi). Presentato anche aromatizzato nel sud pontino. Colore da bianco a giallo paglierino (negli stagionati) in forme di pezzatura di 200 - 300 g (per la zona di Latina) a 1 - 8 kg (nella zona di Roma). Sapore da dolce a leggermente salato e piccante (stagionati).
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Impiego di latte bufalino al 100%; lavorazione a latte crudo, stagionatura ed aromatizzazione.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Basi di legno per manipolazione o salatura delle forme, caldaia di rame, assi di legno per la stagionatura.
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Cantine per la stagionatura.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	La caciotta di bufala è storicamente prodotta nel Lazio, in particolar modo nelle aree di allevamento bufalino. Tradizionalmente prodotta in alternativa alle paste filate prevalentemente nel periodo autunno- inverno. In passato le famiglie di allevatori la producevano e immagazzinavano come bene di scambio, utile nelle trattative con i raccoglitori di latte.
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	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 latte	Latte bufalino di due munte refrigerato	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte bufalino 100%,	Impiego di latte bufalino al 100%	Itri (LT); Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Filtrazione	Filtrazione del latte a telo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Utilizzo del telo per la filtrazione	Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento termico	Nessun trattamento termico	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte crudo.	Lavorazione a latte crudo	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	70 - 72°C per 20 secondi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Itri (LT);	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Utilizzo fermenti	Fermenti termofili innestati a 45°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Fermenti termofili innestati a 37 - 38°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Utilizzo di caglio liquido, con presa in 45 - 60 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Utilizzo di caglio liquido inserito a 37 - 38°C con presa in 45 - 60 minuti	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)
Rottura della cagliata	Effettuazione di una sola rottura della cagliata con dimensioni a nocciola o chicco di	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Dimensioni del coagulo a nocciola per il tipo fresco o	Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal

riso e sosta sotto siero per 10 minuti		dimensioni a chicco di riso per il tipo stagionato							Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Messa in forma	Forme cilindriche senza prassatura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Itri (LT); Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stufatura	Per 2 ore a 40 - 45 °C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Per 30 minuti a 70°C per prodotto a pasta morbida o per 60 minuti a 70°C per prodotto a pasta dura	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura	A secco subito dopo la stufatura per 24 ore in cella frigo a 4°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Salatura a secco	Itri (LT)	Basi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	In salamoia dopo asciugatura post-stufatura per 12 ore/kg. La salamoia ha densità variabile 1:5 e 1:24, nell'ultima ora	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	da 7 giorni a 4 mesi in cella frigo a 6 - 8°C	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Fiumicino (RM)	Assi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
	Da 7 a 40 giorni in cella	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Itri (LT)	Assi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti durante la maturazione	Lavaggi	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
				Itri (LT); Fiumicino (RM)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione

Bagno in olio per 5 giorni aromatizzato con origano e/o peperoncino a temperatura ambiente.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Aromatizzazione	Itri (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)



REGIONE LAZIO  
**ARSIAL**

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta  
del Mese



Regione  
Lazio



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



Operatori  
di Filiera

Scheda  
Analitica

Ricette

<b>Categoria del prodotto:</b>	Formaggi
<b>Nome ufficiale in elenco G.U.:</b>	Caciotta di bufala Pontina
<b>Prodotti afferenti</b>	Caciotta di bufala
<b>Aree di rinvenimento del Prodotto:</b>	Intera provincia di Latina
<b>Aree di rinvenimento produttori censiti:</b>	Latina (LT)

## Dati del prodotto

<b>Tipologia produzione:</b>	<input type="checkbox"/> <b>A rischio</b> <input type="checkbox"/> <b>Recuperata</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Attiva</b>
<b>Periodo di produzione:</b>	Tutto l'anno
<b>Mercato di riferimento:</b>	Locale e provincia di Latina e Roma.
<b>Descrizione del prodotto:</b>	Formaggio bufalino a pasta dura, dal sapore dolce e leggermente salato. Forma cilindrica, pezzatura da 1 a 5 kg, colore della pasta bianco latte e colore esterno giallo chiaro, stagionatura oltre 30 giorni.
<b>Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:</b>	Impiego di latte bufalino al 100%; lavorazione a latte crudo, pezzatura del formaggio e modalità di prelievo della cagliata.
<b>Materiali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Caldaia di rame e assi di legno per la fase di stagionatura.
<b>Locali utilizzati nella tradizione locale:</b>	Locale aziendale per tutte le lavorazioni.
<b>Storia tradizionale del Prodotto:</b>	Tradizione orale e familiare. Presenza della caciotta di bufala pontina presso le norcinerie e i ristoranti locali.
<b>Ottenuto anche con metodo Biologico:</b>	NO





In salamoia satura per 10 ore

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Salamoia satura	Priverno (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

In cella frigo a 8 - 12°C per 30 giorni

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Priverno (LT)	Assi di legno	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamenti prima della commercializzazione

Lavaggi delle forme

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Priverno (LT)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)