



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 vacca ciociara**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciotta di vacca ciociara
Prodotti afferenti	Caciotta di vacca ciociara aromatizzata
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Ferentino (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Ferentino (FR)

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:	Lazio
Descrizione del prodotto:	Formaggio in forma a pasta filata molle dal sapore dolce; pezzatura da 1 kg, 0,6- 0,3 kg; forma cilindrica; colore bianco
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Latte bovino locale; eventuale affumicazione con metodi tradizionali
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Mastella di legno per la filatura; assi di legno per la stagionatura
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locale per la produzione del formaggio e celle frigo per la stagionatura
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione storica ciociara
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



Con acqua a 95°C eseguita manualmente

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Filatura manuale e uso della mastella di legno	Ferentino (FR)	Mastella di legno				NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Formatura

Messa in forma in stampi cilindrici

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Forma del formaggio	Ferentino (FR)					SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rassodatura

In acqua fresca per 15 ore subito dopo la messa in forma

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Ferentino (FR)					NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

In salamoia satura subito dopo il rassodamento per 2 ore/kg

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Salatura in salamoia satura	Ferentino (FR)					SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

In cella frigo a 4°C ed una UR del 65% per 10 giorni

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Durata della stagionatura	Ferentino (FR)	Assi di legno				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 vacca ciociara aromatizzata**



Operatori di Filiera

Scheda Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciotta di vacca ciociara aromatizzata
Prodotti afferenti	Caciotta di vacca ciociara
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Ferentino (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Ferentino (FR)

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:	Lazio
Descrizione del prodotto:	Formaggio in forma, a pasta filata, molle, aromatizzato. Forma cilindrica; colore bianco; pezzatura da 1 kg, 0,6 kg, 0,3 kg; sapore base dolce più aromi.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Latte bovino locale; aromi
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Mastella di legno per la filatura, assi di legno per la stagionatura
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Caseifici
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione storica ciociara elaborata e consolidata dai caseifici locali.
Ottenuto anche con metodo Biologico:	NO



Con acqua a 95°C eseguita manualmente

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Filatura manuale e uso della mastella di legno	Ferentino (FR)	Mastella di legno				NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Formatura

Messa in forma in stampi cilindrici

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Forma del formaggio	Ferentino (FR)					SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Rassodatura

In acqua fresca per 15 ore subito dopo la messa in forma

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Ferentino (FR)					NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Salatura

In salamoia satura subito dopo il rassodamento per 2 ore/kg

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Salatura in salamoia satura	Ferentino (FR)					SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Stagionatura

In cella frigo a 4°C ed una UR del 65% per 10 giorni

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Durata della stagionatura	Ferentino (FR)	Assi di legno				SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)