



REGIONE LAZIO
ARSIAL

Home

Prodotti

Ricerche

Modulistica

Normativa

Storico

Tracciabilità

Links

Mappe

Scrivici

Ricetta
del Mese



Regione
Lazio



home > lista dei prodotti > scheda: **Caciottina di bufala di Amaseno**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:	Formaggi
Nome ufficiale in elenco G.U.:	Caciottina di bufala di Amaseno
Aree di rinvenimento del Prodotto:	Amaseno (FR)
Aree di rinvenimento produttori censiti:	Amaseno (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 a latte bufalino crudo. Forma cilindrica; pezzatura 100 - 300 g; colore bianco; stagionatura 60 giorni; sapore da dolce a leggermente salato. Rottura friabile e cremosa.
Elementi di tradizionalita' del processo produttivo:	Impiego di latte bufalino al 100%; lavorazione a latte crudo; metodologia di salatura, stagionatura e trattamento delle forme in maturazione.
Materiali utilizzati nella tradizione locale:	Mastella di legno per la coagulazione e salatura. Vasi di coccio per la stagionatura
Locali utilizzati nella tradizione locale:	Locali storici, tipo cantine, specializzati per l'asciugatura e la stagionatura
Storia tradizionale del Prodotto:	Tradizione orale, locale e familiare; tracce in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. La caciotta di bufala è storicamente segnalata anche nei comuni di Giuliano di Roma (FR), Villa S. Stefano (FR) e Prossedi (LT). Citata anche nell'Atlante dei prodotti tipici: "I Formaggi" a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.
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: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione del latte	b) Latte di bufala non refrigerato di una munta e lavorato entro 2 ore dalla mungitura.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte bufalino 100%.	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 di bufala refrigerato a 4°C di massimo 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)
Filtrazione	Filtrazione con colino e telo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Filtrazione a telo	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Riscaldamento del latte	Raggiungimento della temperatura di 36°C in 20 - 25 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Lavorazione del latte crudo non pastorizzato	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Tipo di caglio impiegato: liquido di vitello. Temperatura di coagulazione 36°C e tempo medio 25 minuti.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Nessuno utilizzo di fermenti e metodologia di coagulazione	Amaseno (FR)	Mastella di legno	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento del coagulo	a) Una rottura della cagliata fino a dimensioni del coagulo a nocciolina	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Numero rotture e dimensioni della cagliata	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento del coagulo	b) Formatura in fucelle senza pressatura della cagliata e progressivi riempimenti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Metodologia della formatura	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura	Eseguita a secco dopo pochi minuti dalla messa in forma. Durata 10 ore nella caldaia calda con residuo della lavorazione della mozzarella.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Utilizzo della caldaia con residuo della lavorazione della mozzarella	Amaseno (FR)	Mastelle di legno	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Lavaggio

In acqua per immersione del prodotto

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

Asciugatura

In locale specializzato od in gabbie all'aperto per almeno 4 ore

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Metodologia di asciugatura	Amaseno (FR)	Materiale delle gabbie: canne/acciaio	Locali storici asciutti e ventilati			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Conservazione e stagionatura

Inserimento delle forme in damigiane di vetro poste in cella frigo a 4°C od in locali specializzati a 8 - 10°C. Durata della conservazione circa 60 giorni.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Contenitori di vetro	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Locali storici specializzate tipo cantine a 8 - 10 °C.			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Trattamento durante la stagionatura

Spennellature con acqua e sale; massaggio delle forme con olio di oliva ed aceto ogni 10 giorni.

Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
	Spennellature e massaggi periodici.	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	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

laziomatica

[home](#) > [lista dei prodotti](#) > scheda: **Caciottina di bufala di Amaseno aromatizzata**



Operatori
di Filiera

Scheda
Analitica

Ricette

Categoria del prodotto:

Formaggi

Nome ufficiale in elenco
G.U.:

Caciottina di bufala di Amaseno aromatizzata

Aree di rinvenimento del
Prodotto:

Amaseno (FR)

Aree di rinvenimento
produttori
censiti:

Amaseno (FR)

Dati del prodotto

Tipologia
produzione:

A rischio

Recuperata

Attiva

Periodo di
produzione:

Tutto l'anno

Mercato di
riferimento:

Lazio

Descrizione del
prodotto:

Formaggio a latte bufalino crudo. Forma cilindrica; pezzatura 100 - 300 g; colore bianco; stagionatura 60 giorni; sapore da dolce a leggermente salato. Rottura friabile e cremosa. Aromatizzazione: immersione in vino e vinacce, in morchia ed in cenere

Elementi di
tradizionalita'
del processo
produttivo:

Impiego di latte bufalino al 100%; latte crudo; metodologia di salatura, stagionatura e trattamento delle forme in maturazione

Materiali
utilizzati nella
tradizione
locale:

Mastella di legno per la coagulazione e la salatura. Vasi di coccio per la stagionatura

Locali utilizzati
nella tradizione
locale:

Locali storici tipo cantine per l'asciugatura e la stagionatura

Storia
tradizionale del
Prodotto:

Tradizione orale locale e familiare; tracce in archivi comunali e presenza storica nella ristorazione locale. La caciotta di bufala è storicamente segnalata anche nei comuni di Giuliano di Roma (FR), Villa S. Stefano (FR) e Prossedi (LT). Citata anche nell'Atlante dei prodotti tipici: "I Formaggi" a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale.

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: verrà visualizzato il titolo del documento corrispondente.

FASE:	MODALITA':	DESCRIZIONE								
Acquisizione del latte	b) Latte non refrigerato di una munta, lavorato entro 2 ore dalla mungitura.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
		Latte bufalino 100%.	Latte non refrigerato 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 di massimo due munte.	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)
Filtrazione	Filtrazione con colino e telo	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Impiego del telo	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Riscaldamento del latte	Alla temperatura di 36°C raggiunta in 20 - 25 minuti	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Impiego del latte crudo: non sottoposto alla pastorizzazione	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Coagulazione	Tipo di caglio impiegato: liquido di vitello. Temperatura di coagulazione a 36°C ed un tempo medio di coagulazione di 25 minuti.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Nessuna utilizzazione di fermenti. Tempo di coagulazione	Amaseno (FR)	Mastella di legno per la coagulazione	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento del coagulo	a) Effettuazione di una sola rottura della cagliata con dimensione finale 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)
Trattamento del coagulo	b) Messa in forma in fuscelle senza pressatura della cagliata e progressivo riempimento.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Metodologia della formatura	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Salatura	Salatura a secco effettuata dopo pochi minuti dalla messa in forma. Durata: 10 ore nella caldaia calda che residua della lavorazione della mozzarella.	Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
			Utilizzo della caldaia	Amaseno (FR)	Mastella di legno per la salatura	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)

Lavaggio		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
In acqua per immersione			Metodologia di lavaggio	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Asciugatura		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Effettuata in locale specializzato od in gabbie all'aperto per almeno 4 ore			Metodologia di asciugatura	Amaseno (FR)	Materiali delle gabbie: acciaio e canne	Locali storici asciutti e ventilati			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Conservazione e stagionatura		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Inserimento delle forme in damigiane di vetro poste in cella a 4°C od in locale specializzati a 8 - 10°C. Durata della conservazione 60 giorni circa.			Contenitori di vetro per la conservazione.	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Locali storici specializzati tipo cantine a 8 - 10°C.			SI	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamenti durante la stagionatura		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Spennellature con acqua e sale e massaggio delle forme con olio di oliva ed aceto ogni 10 giorni.			Spennellature e massaggi delle forme	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)
Trattamento prima della commercializzazione		Elementi di tracciabilità	Elementi tradizionali	Territorio	Deroghe richieste materiali.	Deroghe richieste locali.	Normativa	Bibliografia	CCP	Controllo
Aromatizzazione effettuata una settimana prima della vendita: immersione in vino e vinaccia, in morchia ed in cenere.		Vino e vinaccia, morchia e cenere usati per aromatizzazione.	Aromatizzazione	Amaseno (FR)	Nessuna richiesta	Nessuna richiesta			NO	Disposizioni previste dal Pacchetto Igiene (aprile 2004)