

Generalità		Burrata di bufala	
<b>Presentazione</b>	<b>Burrata di bufala</b> Formaggio a pasta filata, farcito con straccetti della stessa pasta filata e panna bovina. Prodotto da latte di bufala intero e crudo, non stagionato, con pezzatura di 400 g a forma di "sacco". Il formaggio ha due distinte strutture che lo caratterizzano: l'involucro di pasta filata è consistente, semiduro, elastico mentre la farcitura, costituita da straccetti di pasta filata dispersi nella panna fresca, è morbida, quasi liquida, ma non cremosa. Ha sapore delicato, dolce, di panna fresca; si consuma subito dopo la salatura. Antico prodotto dell'allevamento bufalino laziale, quasi scomparso e ancora mantenuto in pochi caseifici della regione. Il periodo di produzione è tutto l'anno.		
<b>Riconoscimenti</b>	PAT Regione Lazio		
<b>Produzione</b>	<b>Nazione</b>	Italia	
	<b>Regione</b>	Lazio	
	<b>Province-Zona</b>	Provincia di <b>Roma Capitale</b> : intero territorio provinciale, particolarmente nel comune di Fiumicino.	
	<b>Tipologie</b>		
<b>Allevamento</b>	<b>Tipo</b>	Per lo più tenute al pascolo.	
	<b>Alimentazione</b>	Foraggi integrati da granaglie aziendali	
<b>Storia</b>	Antico prodotto dell'allevamento bufalino laziale, quasi scomparso e ancora mantenuto in pochi caseifici della regione.		

Descrizione		Burrata di bufala	
<b>Classificazione</b>	<b>Categoria</b>	PAT	
	<b>Prodotto</b>	Formaggio	
	<b>Materia prima</b>	Latte, Sale, Panna vaccina	
	<b>Lattifera</b>	Bufala	
	<b>Trattamento latte</b>	Intero, Crudo	
	<b>Temperatura Cagliata</b>	Cruda	
	<b>Umidità pasta</b>	Semiduro	
	<b>Tecnologia</b>	Filato, Farcito	
	<b>Stagionatura</b>	Freschissimo	
	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso	
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	"A sacchetto"	
	<b>Facce</b>	n.d.	
	<b>Dimensioni (cm)</b>	ø n.d.	
<b>Scalzo</b>	<b>Dimensioni (cm)</b>	n.d.	
		n.d.	
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	0,400	
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Assente	
	<b>Aspetto</b>	Lucida	
	<b>Colore</b>	Bianco porcellanato	
	<b>Spessore</b>	Pelle	

	<b>Consistenza</b>	Molle, Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Involucro di pasta filata: Bianco porcellanato Ripieno: Bianco latte
	<b>Struttura</b>	Involucro di pasta filata: Semiduro, Elastico Ripieno: Molle e Semiliquido, Non cremoso
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Assente
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Basse
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico fresco, Panna
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Dolce, Poco salato
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Involucro di pasta filata: Semiduro, Elastico Ripieno: Molle e Semiliquido, Non cremoso, Non adesivo
<b>Grasso (% s.s.)</b>		60+70 %

<b>Utilizzo</b>		<b>Burrata di bufala</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Poco utilizzato come formaggio "da taglio"
	<b>In cucina</b>	Indicato in insalate con verdura fresca, nella preparazione di antipasti, o come farcitura di "ciabatta", o bruschetta di pane casereccio caldo
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Predilige vini bianchi aromatici
	<b>Miele / Confetture</b>	
	<b>Frutta</b>	
	<b>Verdure</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Burrata di bufala</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno.			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale • Panna vaccina	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>				100
	<b>Provenienza</b>	Pascolo			
	<b>Munte</b>	2 (di cui la serale viene refrigerata)			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Crudo.			
	<b>Aggiunte</b>	Siero della lavorazione del giorno precedente, con 24 ore di acidificazione			
	<b>Preparazione</b>	Il latte crudo filtrato con un telo e, insieme al siero innesto, viene messo a scaldare in			

		caldaia finché raggiunge la temperatura di coagulazione; si aggiunge il caglio
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	36÷37 °C
	<b>Tempo</b>	45 minuti
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, liquido
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	“noce” Una sola rottura seguita da una sosta di 5' e spurgo per 10' su tavola
<b>Maturazione e Filatura</b>	Maturazione della cagliata a temperatura ambiente per alcune ore, su tavolo Taglio della cagliata “a fette” e filatura in acqua bollente L'acidificazione della cagliata e soprattutto il processo di filatura – che permette di raggiungere circa 64-65° C al cuore della pasta -, consentono l'abbattimento dell'eventuale flora microbica contaminante	
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>	Con la pasta filata si forma manualmente un involucro a forma di sacchetto La sacca viene riempita con straccetti della stessa pasta filata e con panna bovina Sigillatura della forma e suo raffreddamento sotto un getto di acqua fredda corrente fino a rassodamento Salatura in salamoia per 12 ore Avviamento delle forme alla commercializzazione	
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Si consuma subito dopo la salatura
	<b>°C - UR%</b>	Può essere conservato per 24 ore in cella frigorifera a 6÷8°C
	<b>Cura forma</b>	

