



Profilo Consorzio per la Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP

Il Consorzio per la Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP istituito nel 2018 è l'organismo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per la tutela, la vigilanza, la valorizzazione e la promozione di questo straordinario latticino. Il Consorzio ha quale scopo promuovere l'applicazione del disciplinare, il miglioramento delle caratteristiche qualitative della Ricotta di Bufala Campana DOP, definire programmi finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto Ricotta di Bufala Campana DOP, tutelare, promuovere, valorizzare e curare gli interessi generali della Ricotta di Bufala Campana DOP anche attraverso l'informazione del consumatore, costituire, detenere ed utilizzare il marchio consortile, vigilare, tutelare, difendere, in Italia e all'Estero, la dicitura e il marchio, far conoscere il prodotto, con promozione ed informazione, svolgere attività di formazione e di ricerca scientifica.

La produzione utilizza esclusivamente primo siero o siero dolce proveniente dalla lavorazione della Mozzarella di Bufala Campana, trasformandolo in ricotta entro le 24 ore dalla sua estrazione. Sulla confezione si trovano, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le diciture: "fresca" o "fresca omogeneizzata". Per quest'ultima, al fine di ottenere un prodotto con una conservabilità superiore rispetto a quella definita "fresca" è previsto un ulteriore trattamento termico. La forma del latticino è quella tipica tronco-piramidale o tronco-conica, con un peso fino a 2 kg.

In 100 grammi di ricotta di bufala c'è un apporto di 212 calorie, così suddivise: 73% lipidi, 20% proteine e 7% carboidrati. Nella stessa quantità sono inoltre presenti: 67,3 g di acqua 10,5 g di proteine. lipidi, fra cui acidi grassi saturi e colesterolo 3,7 g di carboidrati disponibili (zuccheri semplici) 380 mg di fosforo 340 mg di calcio. La ricotta di bufala è più ricca di grassi e più calorica rispetto alle versioni di vacca e di pecora. Le sue proteine sono di qualità elevata con elevate dosi di calcio e fosforo per cui può essere considerata una preziosa alleata di ossa e denti. vitamina E, B1, B2, B6.

La Ricotta di Bufala Campana DOP Fresca si conserva per un periodo massimo di sette giorni alla temperatura di 4-5°C, quella Fresca omogeneizzata può essere conservata fino ad un massimo di 21 giorni.

I produttori associati al consorzio sono 26. Le aree di produzione rientrano interamente o parzialmente nelle province di Caserta, Salerno, Napoli e Benevento, Latina, Frosinone, Roma, Foggia e Isernia.

CONTATTI

Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP

<https://www.ricottadibufalacampanadop.it>

+39 0823424780

Reggia di Caserta, Regie Cavallerizze Via Gasparri, 1

81100 – Caserta

info@mozzarelladop.it