

RICOTTA ROMANA DOP



PRODOTTO

La Ricotta Romana DOP è ricca di sieroproteine preziose e aminoacidi ramificati. Si produce unicamente con latte di pecora intero. È un alimento leggero per via dello scarso tenore di grassi, tanto da non poter essere considerato formaggio dalla legislazione Italiana. I grassi infatti, vengono trattenuti durante la cagliata per la produzione del formaggio, mentre il siero destinato alla ricotta, resterà ricco di proteine.

Il siero, viene riscaldato e mantenuto in lieve agitazione e in tale fase può essere aggiunto altro latte di pecora in una percentuale massima del 15% del quantitativo del siero stesso. Il riscaldamento fino a circa + 90° C favorisce la coagulazione delle sieroproteine che affiorano sotto forma di piccoli fiocchi bianchi. Questi vengono estratti con la ramina manualmente e delicatamente adagiati in fuscelle dalla classica forma tronco-conica, strato dopo strato.

aspetto: struttura molto fine;
colore: bianco;
sapore: delicato e dolce.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione è localizzata nel territorio della Regione Lazio.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo è costituito da un perimetro quadrato formato da tre linee di colore, a partire dall'esterno, verde, bianco e rosso, contenente all'interno una testa di ovino stilizzata tra le due lettere "R" maiuscole e rispettivamente di colore giallo, quella di sinistra, rosso, quella di destra. Il perimetro del quadrato del logo, è interrotto: lateralmente dalla lettera "R" di color rosso ed in basso dalla sigla, in caratteri maiuscoli di colore rosso, "D.O.P.". La denominazione del prodotto è posta in basso all'interno del perimetro del quadrato ed è costituita dalle parole in caratteri maiuscoli "RICOTTA" di colore giallo e "ROMANA" di colore rosso.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Reg. (CE) 737 del 13/05/05 pubblicato su GUCE n. 122 serie L del 14/05/05. (pubblicato su G.U. n. 12 del 01/06/05)

CONTATTI

CONSORZIO DI TUTELA RICOTTA ROMANA DOP
 Via Rodolfo Lanciani, 38 - 00162 Roma
 Tel. 066147551 - Fax: 066145389
 info@consorzioricottaromana.it - www.consorzioricottaromana.it