

Generalità		Aschbacher magerkäse (Formaggio Aschbach magro)	
Presentazione	<b>Aschbacher magerkäse (Formaggio Aschbach magro)</b> Formaggio semigrasso, di breve-media stagionatura, a pasta semidura, prodotto tutto l'anno, con latte vaccino parzialmente scremato, pastorizzato, proveniente dalla zona prossima al Rio Lagundo (Aschbach). Ha forma cilindrica con facce convesse di diametro di circa 25 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di circa 8 cm e peso di circa 5 Kg. Presenta una crosta pulita, abbastanza sottile, tenace al taglio, marrone chiaro e senza fessure. La pasta morbida ha una struttura elastica, poco compatta per la presenza di un'occhiatura diffusa, tonda, di dimensione medio-grande e un colore avorio o paglierino chiaro. Al momento del consumo la stagionatura è di almeno 30 giorni. In Alto Adige la scrematura del latte è da sempre finalizzata alla produzione del burro. La tecnica della scrematura è solitamente per affioramento, ma si usa anche quella per centrifugazione. Il formaggio semigrasso che deriva dal latte scremato viene piacevolmente accolto dal consumatore che lo utilizza generalmente "da tavola".		
	Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Prov. Autonoma Bolzano	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : territorio del Burgraviato (Burgrafenamt) nella zona prossima al Rio Lagundo (Aschbach).	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Vacche di razze varie allevate nel territorio.	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	Il casaro, Gruber Josef, conferma di aver adottato nel 1960 i metodi di lavorazione e di averli tramandati nel 1995 all'attuale casaro.		

Descrizione		Aschbacher magerkäse (Formaggio Aschbach magro)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Convesso ø 25	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto o leggermente convesso ~8	
Peso	Kg	~5,0	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia e senza fessure	

	Colore	Marrone chiaro
	Spessore	Abbastanza sottile
	Consistenza	Leggermente tenace al taglio
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o paglierino chiaro, uniforme
	Struttura	Morbida, Elastica, Poco compatta
	Occhiatura	Diffusa
	Forma Dimensione Distribuzione	Tonda Medio-grande Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio-basse, Medie
	Riconoscimenti	Burro, Lattico cotto, Erbaceo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, con il Dolce in evidenza
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Abbastanza Elastica, non Adesiva, Poco Solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Semigrasso

Utilizzo		Aschbacher magerkäse (Formaggio Aschbach magro)
Utilizzo	In tavola	Ottimo formaggio "da taglio"
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Abbastanza giovane, morbido, dai sapori fruttati: Riesling, Weißburgunder (Pinot bianco), ma anche i vini autoctoni dell'Alto Adige come Vernatsch (Schiava) e Gewürztraminer (Termeno Aromatico)
	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Aschbacher magerkäse (Formaggio Aschbach magro)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Parzialmente scremato per affioramento o centrifugazione			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Il latte pastorizzato, di cui il 50% scremato, viene inoculato con fermenti lattici, portato a temperatura di coagulazione e addizionato con il caglio.			
Coagulazione	Temperatura	32 °C			

	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	La cagliata, presamica, subisce una rottura alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> . La caldaia viene riscaldata per la cottura.
<b>Cottura</b>		38 °C ( <b>semicottura</b> ) mantenendo la massa in agitazione Al termine della cottura, la cagliata viene tenuta sotto siero per alcuni minuti
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		La pasta viene estratta e posta negli stampi. Tolti gli stampi, le forme vengono salate in salamoia. Al termine della salatura le forme vengono portate nel magazzino di maturazione e stagionatura.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	≥ 30 giorni
	<b>°C - UR%</b>	Stagionatura in locali freschi e ventilati
	<b>Cura forme</b>	Durante la stagionatura le forme vengono spesso pulite.
<b>Commercializzazione</b>		

μπ