

Generalità		Innichner (San Candido)	
Presentazione	<p><b>Innichner (San Candido)</b>            Formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta cruda e semidura, prodotto nel territorio della Val Pusteria con latte vaccino fresco intero e pastorizzato, raccolto nei masi della valle omonima. Si presenta in forma parallelepipedica regolare ("Stanga"), con facce rettangolari piane di 28x12x12 cm di lato e peso di ~ 3,5 Kg; la crosta NON edibile è compatta, morbida, di colore giallo paglierino intenso, abbastanza elastica; la pasta, di colore giallo paglierino con occhiatura minuta a forma lenticolare, abbastanza regolare e distribuita, rivela in bocca una consistenza morbida, vellutata ed elastica, piacevole e fondente; è un formaggio molto equilibrato e armonico con sensazioni olfatto-gustative medio-elevate di tipo lattico (latte e panna) che lo rendono molto suadente; i sapori sono piacevolmente armonici e mediamente intensi, con una ottima persistenza in bocca (il suo aroma particolarmente delicato e la sua consistenza morbida lo distinguono dall' "Originale di Dobbiaco" molto simile come forma, ma con caratteristiche più marcate).Le forme stagionano per circa 6 settimane in ambiente con 85÷92 %UR dove vengono rivoltate 2 volte/settimana. È un ottimo formaggio da tavola o per la preparazione di gustosi panini da consumare durante le passeggiate, agevolata dalla forma del formaggio perché assicura una fetta sempre perfetta. Si abbina a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati</p>		
	Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Prov. Autonoma Bolzano	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : territorio Alta val Pusteria nella zona di San Candido	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>San Candido</b> "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo con erba fresca, o con foraggi affienati dei prati del territorio, con eventuale integrazione di cereali. Viene completamente escluso il ricorso a foraggi insilati e fermentati.	
Storia	<p>Il prodotto deve la sua tradizionalità ad una produzione omogenea, di almeno 25 anni, seguendo una lunga ininterrotta tradizione in Alto Adige, soprattutto nelle latterie di malga da cui provengono le locali materie prime</p> <p>La latteria sociale di Dobbiaco, che produce questo formaggio, è stata fondata nel 1883 come una delle prime Cooperative dell'Alto Adige. La produzione del formaggio ha quindi una lunga tradizione in Alta Pusteria, soprattutto nella <i>Latteria Tre cime</i> che lo produce in modo quasi invariato fino ad oggi.</p> <p>Le motivazioni per la sua forma parallelepipedica possono essere svariate: comodità nel trasporto visto che le forme possono essere sistemate una sopra all'altra; riduzione al minimo dello scarto al taglio, considerando che toglia la prima crosta è più facile da tagliare in fette regolari.</p> <p>Alcuni sostengono che la forma "<i>a parallelepipedo</i>" sia stata determinata dal turismo: la preparazione di gustosi panini da consumare durante le passeggiate è infatti agevolata dalla forma del formaggio perché assicura una fetta sempre perfetta!</p> <p><i>Il prodotto è stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021</i></p>		

Descrizione		Innichner (San Candido)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.d.	
	Stagionatura	Semistagionato	

	<b>Conten. Grasso</b>	Grasso
<b>Geometria forma</b>	<b>Aspetto</b>	Parallelepipedo a base rettangolare ("Stanga")
	<b>Facce</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Piane 28 x 12
	<b>Scalzo</b> <b>Dimensioni (cm)</b>	Diritto 12
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	3,5
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita Crosta NON edibile
	<b>Aspetto</b>	Liscia e Compatta
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Morbida, Abbastanza Elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Giallo paglierino
	<b>Struttura</b>	Abbastanza Compatta, Abbastanza morbida ed elastica
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Presente Lenticolare Minuta Diffusa
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio-elevate
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico (panna, burro cotto)
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Armonico, Tenzionalmente Dolce, Non amaro (il suo aroma particolarmente delicato e la sua consistenza morbida lo distinguono dall' "Originale di Dobbiaco" molto simile come forma, ma con caratteristiche più marcate)
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Morbida, Buona solubilità
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	~ 50 % (formaggio Grasso)
	<b>Grasso (%)</b>	n.d.
	<b>Umidità (%)</b>	

<b>Utilizzo</b>		<b>Innichner (San Candido)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	È un ottimo formaggio da tavola da accompagnare a verdure alla piastra
	<b>In cucina</b>	La preparazione di gustosi panini da consumare durante le passeggiate è agevolata dalla forma del formaggio perché assicura una fetta sempre perfetta
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati
	<b>Pane</b>	n.d.

Produzione		Innichner (San Candido)			
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	Intero o Parzialmente scremato (4,0 %)			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici			
	Preparazione	Il latte preventivamente pastorizzato viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione			
Coagulazione	Temperatura	35+37 °C			
	Tempo (minuti)	n.d.			
	Tipo di caglio	Vitello, liquido o in polvere			
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i>			
Cottura		n.a.			
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e sistemata negli appositi stampi, rigirandoli alcune volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia			
Maturazione e Stagionatura	Tempo	6 settimane			
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata umidità relativa (85-92 %UR)			
	Cura forme	Durante la maturazione le forme vengono rivoltate 2 volte/settimana Appena estratte dal magazzino di stagionatura, le forme di formaggio sono coperte da una peluria sottilissima di ife fungine, ma prima di essere immesse sul mercato vengono pulite Il prodotto finito viene conservato a temperatura di 1+10 °C			
Commercializzazione	In "forma intera" o "½ forma" Viene porzionato "al taglio" in modo perpendicolare all'asse longitudinale				