

| Generalità | | Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio “da taglio” Dolomitenkönig) | |
|----------------|---|--|--|
| Presentazione | <p>Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio “da taglio” Dolomitenkönig) Formaggio semigrasso, con stagionatura breve o moderata, che si caratterizza per la sua piacevole consistenza. Come suggerisce il nome, il “<i>Dolomitenkönig</i>” è una delizia speciale, che unisce il meglio del latte di montagna altoatesino alla tradizionale produzione casearia locale. Prodotto nel territorio della Val Pusteria, con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.000 m s.l.m., parzialmente scremato e pastorizzato, ha una pasta morbida, cruda o semicotta a seconda della stagionatura breve o moderata. Si presenta in forma cilindrica, con la faccia superiore visibilmente convessa per la presenza di una cospicua occhiatura, diametro di circa 40 cm, scalzo leggermente convesso di circa 9 cm e peso variabile di 8+9 Kg; la crosta è “solida” e ruvida al tatto, edibile, di colore giallo chiaro o giallo paglierino, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore giallo chiaro o giallo paglierino con un'occhiatura irregolare e marcata (dimensione di una ciliegia), ha una consistenza morbida e soffice; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono complesse: leggermente “dolci” di latte e burro, con un aroma di nocciola e leggere note di miele, sensazioni che si dispiegano in piena magnificenza al palato; i sapori sono piacevolmente armonici, abbastanza intensi, con una ottima persistenza. Il prodotto matura in 20 giorni, ma può essere stagionato fino a 80 giorni in ambiente con umidità relativa pari al 85+98 %UR, sottoponendolo a 2 successive fasi: la prima “<i>a freddo</i>”, durante la quale le forme vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti per svilupparne la caratteristica crosta; la seconda “<i>a caldo</i>” per consentire la formazione della tipica occhiatura che lo contraddistingue. Come traspare dal nome - <i>formaggio “al taglio”</i> - il formaggio viene prevalentemente utilizzato “da tavola” o in preparazioni fresche e rapide, ma può essere utilizzato in molti modi anche in cucina: in abbinamento alle carote, per gratinature e nella preparazione dei tradizionali <i>Canederli al formaggio</i>. Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, 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 Bolzano : territorio della Val Pusteria | |
| | Tipologie | Conosciuto anche come: “ Dolomitenkönig ” | |
| 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 produzione del formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione nella Val Pusteria e specialmente nel caseificio di Brunico</p> <p><i>È stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021</i></p> | | |

| Descrizione | | Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio “da taglio” Dolomitenkönig) | |
|-----------------|----------------------|--|--|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte, Sale | |
| | Lattifera | Vacca | |
| | Trattamento latte | Parzialmente scremato, Pastorizzato | |
| | Temperatura Cagliata | Crudo o Semicotto | |
| | Umidità pasta | Molle | |
| | Tecnologia | n.d. | |

| | | |
|---|--|---|
| | Stagionatura | Fresco, o Semistagionato |
| | Conten. Grasso | Semigrasso |
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrico regolare |
| | Facce Dimensioni (Ø) | Superiore: leggermente convessa; inferiore generalmente piana ~ 40 cm |
| | Scalzo Dimensioni (Ø) | Leggermente convesso ~ 9 cm |
| Peso | Kg | 8,0÷9,0 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Pulita Crosta edibile |
| | Aspetto | Compatta, Leggermente ruvida e Untuosa |
| | Colore | Giallo chiaro o Giallo paglierino |
| | Spessore | Sottile |
| | Consistenza | Abbastanza morbida, Abbastanza elastica |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Giallo chiaro, o Giallo paglierino |
| | Struttura | Poco compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura) |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Molto evidente Tondeggiante Irregolare (con dimensione di "ciliegia") Sparsa |
| | Intensità e Persistenza | Medie |
| Odore / Aroma | Riconoscimenti | Lattico fresco, Burro fresco, Leggera Frutta secca (nociola fresca), Leggero Floreale (miele) |
| | Dolce, Salato Acido, Amaro | Molto armonico, Non amaro |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Morbida, Poco elastica, Grumosa, abbastanza Fondente |
| Principali caratteristiche chimico-fisiche | Grasso (% s.s.) | Formaggio Semi-grasso |
| | Grasso (%) | n.d. |
| | Umidità (%) | n.d. |

| Utilizzo | | Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio "da taglio" Dolomitenkönig) |
|--------------------|------------------|---|
| Utilizzo | In tavola | Viene prevalentemente utilizzato "da tavola" o in preparazioni fresche e rapide |
| | In cucina | Ingrediente dei <i>Canederli al formaggio</i> , può essere fuso per toast di alta qualità, o in abbinamento con miele |
| Abbinamenti | Vino | Si accompagna bene a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati |
| | Pane | Pane nero, di produzione tipica della zona |

| Produzione | | Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio "da taglio" Dolomitenkönig) | | | |
|-------------------------------------|---------------------|--|--------|-------|--------|
| 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 (2,0÷3,0 %) | | | |
| | 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 | La cagliata viene eventualmente lavata con acqua calda Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un chicco di mais/nocciola | | | |
| Cottura | | Non richiesta se destinato a breve stagionatura Se richiesto dalla necessità di prolungare la stagionatura del prodotto, la massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuarne la Semicottura a 39÷40 °C | | | |
| 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 | 20 giorni ed eventualmente fino a 80 giorni, sottoponendolo a 2 successive fasi: – 1ª fase " a freddo ", durante la quale le forme vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti per svilupparne la caratteristica crosta; – 2ª fase " a caldo " (una sorta di "stufatura" per consentire la formazione della tipica occhiatura che lo contraddistingue | | | |
| | °C - UR% | In ambienti con elevata Umidità relativa (85-98 %UR) | | | |
| | Cura forme | Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate | | | |
| Commercializzazione | | Viene commercializzato "al taglio" | | | |