

Generalità	Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto)	
Presentazione	<p><b>Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto)</b>            Formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato, proveniente da masi di montagna nel territorio di Sesto Pusteria (BZ). La forma è cilindrica, a facce piane del diametro di 35+40 cm, con scalzo diritto o leggermente convesso di 8+10 cm e peso di circa 7,0 kg. La crosta è rugosa, abbastanza dura, di colore grigio-marrone, ricoperta da una sottilissima peluria di ife fungine che vengono ripetutamente eliminate durante la maturazione. La pasta è compatta, malleabile e morbida, di colore dal bianco avorio al giallo paglierino, con una piccola occhiatura tonda e diffusa. Il formaggio, che già da giovane presenta un profilo olfatto-gustativo deciso, persistente, dolce ed aromatico, evidenzia note latte e tostate che ricordano il latte fermentato ed il burro cotto. Con il progredire della stagionatura tende al piccante. La stagionatura si può protrarre per 4+8 mesi in ambienti freschi e umidi. In tavola viene accompagnato con il tipico pane altoatesino e, in cucina, è particolarmente adatto alla preparazione di piatti freddi e si presta per gratinare verdure. Si accompagna bene a vini leggeri, fruttati bianchi o rossi.</p>	
Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Prov. Autonoma Bolzano
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : territorio del comune di Sesto Pusteria (Val Pusteria). L'intero territorio comunale è posto a più di 1.200 metri sul livello del mare; l'indicazione "di malga" indica poi che tradizionalmente il latte destinato a tale formaggio proviene da alpeggi situati ad altitudine ancora superiore.
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>Formaggio di malga di Sesto</b> "
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo (nei "masi" locali). Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.
Storia	<p>È un formaggio prodotto secondo un procedimento senz'altro tradizionale, tipico della zona. Oggi la produzione viene effettuata nel Caseificio Sociale di Sesto (Käseri Sexten): una cooperativa agricola fondata nel 1926, ma già operativa dall'800 nello straordinario contesto naturalistico delle Dolomiti di Sesto, che produce svariate specialità casearie altoatesine.</p> <p>La qualità della materia prima è sicuramente uno dei segreti del successo perché il latte viene raccolto nelle stalle attorno a Sesto, a più di 1.300 mt di quota, nei masi di alta montagna in cui gli animali si alimentano di fieno ed erbe autoctone.</p> <p>I soci conferenti sono circa 60, con stalle piccole e piccolissime, per la maggior parte dei quali l'attività agricola è un secondo lavoro al quale non si vuole rinunciare: il maso con le vacche da latte, infatti, ha sempre accompagnato la vita e i ricordi di tanti Sestesi.</p>	

Descrizione	Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto)	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Semicotto
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	Pressato
	Stagionatura	Semistagionato
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce	Piane

	<b>Dimensioni (cm)</b>	ø 35+40
	<b>Scalzo Dimensioni (cm)</b>	Diritto o Leggermente convesso 8+10
<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~7,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Rugosa, Con residui delle muffe che giornalmente vengono raschiate
	<b>Colore</b>	Grigio-marrone
	<b>Spessore</b>	Abbastanza sottile
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura
	<b>Colore</b>	Bianco avorio + Giallo paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Compatta, Malleabile, Morbida
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Abbastanza diffusa Irregolare Fine Irregolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Media, Medio-alta
	<b>Riconoscimenti</b>	È un formaggio note latte e tostate che ricordano il latte fermentato ed il burro cotto
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Deciso, Armonico, Dolce in evidenza.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Tende al piccante con il progredire della stagionatura
<b>Struttura (in bocca)</b>		Pastoso, Abbastanza solubile (si scioglie come burro fresco), Leggermente adesivo lascia in bocca un piacevole sottile strato.
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	50 % - Formaggio Grasso
	<b>Grasso (%)</b>	n.d
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto)</b>			
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Ottimo formaggio da tavola, più volte premiato per il suo sapore e le sue qualità organolettiche, accompagnato con il tipico pane altoatesino.			
	<b>In cucina</b>	Particolarmente adatto alla preparazione di piatti freddi, si presta anche per gratinare verdure.			
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina bene a vini leggeri, fruttati, bianchi o rossi.			
	<b>Verdure e Frutta</b>				
	<b>Pane</b>				

<b>Produzione</b>		<b>Sextner Almkase (Formaggio di montagna di Sesto)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Sale	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>
	<b>% q.tà</b>	100			

	<b>Provenienza</b>	Stalla, Pascolo (dei "masi" locali)
	<b>Munte</b>	n.d.
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici
	<b>Preparazione</b>	Il latte, intero, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione (in montagna il riscaldamento si effettua ancora con fuoco a legna).
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	32 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> o di un <i>pisello</i> La massa in caldaia, tenuta in agitazione, viene scaldata per la cottura.
<b>Cottura</b>		38+40 °C ( <b>Semicottura</b> ) Al termine la cagliata viene tenuta in sosta, sotto siero, per favorirne il deposito.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		La pasta viene tagliata grossolanamente, raccolta in teli e collocata nelle fascere. Le fascere vengono pressate per 5 ore e, successivamente, riposano una notte senza pressatura. Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia per 48 ore.
<b>Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Maturazione per circa 3 mesi.
	<b>°C - UR%</b>	In ambienti ad una temperatura di 8+10 °C ed una umidità di 85%
	<b>Cura forme</b>	Sulla crosta delle forme, durante la maturazione, si forma una sottilissima peluria di ife fungine così, ogni giorno, vengono rigirate, raschiate e spazzolate per eliminarla.
<b>Commercializzazione</b>		Terminata la maturazione, le forme possono essere stagionate fino a 7+8 mesi in ambienti freschi e umidi