

Generalità		Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)	
Presentazione	<b>Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)</b> Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato, nel territorio di Dobbiaco, in Alta Pusteria (BZ). Nacque dalla necessità di produrre, nei momenti di eccesso di latte, un tipo di formaggio con precise caratteristiche: maturazione sufficientemente breve, presenza di crosta protettiva e forma a "parallelepipedo" (sia per facilitarne il trasporto, che per tagliarlo agevolmente). Ha forma di un lungo parallelepipedo a sezione quadrata, con lato di 10 cm, lunghezza di 30 cm e peso di circa 5 kg. La crosta è abbastanza morbida, piuttosto elastica, ruvida, di colore paglierino scuro, talvolta con residui di muffe. La pasta è morbida, elastica, di colore avorio o paglierino chiaro, con occhiatura di dimensione fine-media, regolarmente distribuita e può presentare piccole sfoglie. Il formaggio, presenta un profilo olfatto-gustativo di livello medio, con note di lattico cotto e burro cotto. Matura in un tempo di circa 6 settimane, in ambiente a 12÷13 gradi e umidità elevata, all'inizio del quale le forme vengono lavate con acqua e sale. La stagionatura si può protrarre fino a circa 5 mesi e, durante questo periodo, le forme vengono solo girate regolarmente. Come formaggio "da tavola" non viene particolarmente utilizzato, ma in cucina, è molto indicato perché basta metterlo in una padella antiaderente e lasciarlo rosolare per ottenere preparazioni rapide e gustose. Si accompagna bene a vini leggeri, fruttati bianchi o rossi.		
	Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Prov. Autonoma Bolzano	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : territorio del comune di Dobbiaco (Val Pusteria).	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>Stanga di Dobbiaco</b> "	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. 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	Formaggio dall'insolita forma a parallelepipedo che nasce già nel 1883 nella prima Latteria Sociale di Dobbiaco. La forma è stata preferita a quella cilindrica per facilitarne il trasporto e la porzionatura. Entrando nelle botteghe o nelle latterie trentine o venete, si trova sempre questo formaggio, che il consumatore conosce come "formaggio da cuocere": basta metterlo in una padella antiaderente e lasciarlo rosolare.		

Descrizione		Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a sezione quadrata	
	Lati Dimensioni (cm)	10 x 10 (lati) x 30 (lunghezza)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.	

<b>Peso</b>	<b>Kg</b>	~ 5,0
<b>Aspetto esterno (Crosta)</b>	<b>Tipo</b>	Pulita
	<b>Aspetto</b>	Ruvida, con macchie dovute a residui di muffe verdastre
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino-Ocra
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza morbida, Piuttosto elastica
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Avorio o Giallo paglierino chiaro
	<b>Struttura</b>	Compatta, Morbida, Elastica
	<b>Occhiatura</b> <b>Forma</b> <b>Dimensione</b> <b>Distribuzione</b>	Poco diffusa Irregolare Fine-Media Regolare
	<b>Odore / Aroma</b>	
	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medio bassa, Media
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto, Burro cotto
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato</b> <b>Acido, Amaro</b>	Delicato, Abbastanza armonico, Dolce in evidenza.
<b>Sensazioni Trigeminale</b>		n.a.
<b>Struttura (in bocca)</b>		Pastoso, Poco solubile, Leggermente adesivo.
<b>Principali caratteristiche chimico-fisiche</b>	<b>Grasso (% s.s.)</b>	45 % - Formaggio Grasso
	<b>Grasso (%)</b>	n.d.
	<b>Umidità (%)</b>	n.d.

<b>Utilizzo</b>		<b>Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Come formaggio "da tavola" non viene particolarmente utilizzato.
	<b>In cucina</b>	In cucina è molto indicato perché basta metterlo in una padella antiaderente e lasciarlo rosolare per ottenere preparazioni rapide e gustose.
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Si abbina bene a vini leggeri, fruttati, bianchi o rossi.
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)</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			
	<b>Munte</b>	n.d.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato			
	<b>Aggiunte</b>	Fermenti lattici in polvere			

	<b>Preparazione</b>	Il latte, intero, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione.
<b>Coagulazione</b>	<b>Temperatura</b>	35÷36 °C
	<b>Tempo (minuti)</b>	20
	<b>Tipo di caglio</b>	Vitello, in polvere
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di una <i>nocciola</i> La massa in caldaia viene scaldata per la cottura con il vapore
<b>Cottura</b>		39÷40 °C ( <b>Semicottura</b> ) La temperatura viene mantenuta per 20 minuti
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		La cagliata viene estratta e sistemata in stampi di acciaio, rigirandoli un paio di volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia (19%) per 48 ore
<b>Maturazione e Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Matura in 6 settimane All'inizio del periodo di maturazione le forme vengono lavate con acqua e sale.
	<b>°C - UR%</b>	In ambienti ad una temperatura di 12÷13 °C ed una umidità elevata
	<b>Cura forme</b>	Durante tutto il periodo di maturazione le forme vengono ripetutamente soltanto rigirate Terminata la maturazione, le forme possono essere stagionate fino a 5 mesi, in ambienti freschi e umidi
<b>Commercializzazione</b>		