

Generalità		Lattecrudo di Tremosine	
Presentazione	<p>Lattecrudo di Tremosine Formaggio semistagionato, grasso, a pasta semidura, semicotta, prodotto tutto l'anno con latte vaccino intero e crudo (da cui deriva il nome <i>lattecrudo</i>) proveniente da vacche di sola razza "<i>Bruna Alpina</i>", che conferisce al prodotto caratteristiche uniche di profumo e di sapore. Tipico prodotto del <i>Parco Alto Garda Bresciano</i>, caratterizzato dalla presenza di un piccolo "sistema alpino" a sé stante, situato sulla riva nordoccidentale del lago, ricco di forti contrasti ambientali di carattere altimetrico (dai 65 m s.l.m. del lago ai quasi 2000 m s.l.m. delle montagne più elevate), climatico e vegetazionale (dalla macchia mediterranea agli endemismi rupicoli subalpini). Il processo di lavorazione è simile a quello seguito per la produzione della famosissima Formagella di Tremosine, da cui differisce unicamente per l'impiego di latte non pastorizzato. Al momento del consumo il prodotto presenta le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche: la forma è cilindrica, con facce piane di diametro di 20 cm, lo scalzo leggermente convesso di 7 cm, il peso medio di circa 2,5 Kg; la crosta è sottile, morbida, abbastanza elastica, di colore paglierino chiaro; la pasta è tenera, untuosa, di colore avorio o paglierino chiaro, tendente al paglierino, con occhiatura irregolare, di dimensioni piccole-medie, distribuita in modo irregolare; il gusto è dolce e giustamente sapido, con odori e aromi marcati (latte cotto, burro, erbaceo) dovuti alle fermentazioni indotte nel prodotto dalla flora batterica originaria che gli animali raccolgono dal territorio e trasmettono al latte lavorato rigorosamente "a crudo". La stagionatura richiede un periodo di tempo di almeno 60 giorni e la produzione copre tutto l'arco dell'anno. Formaggio da tavola, è ideale consumato come secondo piatto o dessert. Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi maturi, morbidi, di medio corpo.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Lombardia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Lombardia	
	Province-Zona	Province di Brescia : territorio del comune di Tremosine, nel Parco Alto Garda Bresciano	
	Tipologie	n.a.	
Allevamento	Tipo	Stalla, Allevamento a pascolo semi-brado, Alpeggio Vacche esclusivamente di razza <i>Bruna Alpina</i>	
	Alimentazione	Gli animali sono alimentati con foraggi del territorio freschi o affienati, oppure nel periodo estivo pascolano negli alpeggi in quota	
Storia	Già negli anni '20 si ha notizia del " <i>Lattecrudo</i> " prodotto, con una metodologia produttiva tramandata da generazioni, nelle latterie sparse sul territorio del comune di Tremosine, o nelle malghe quando le mandrie di vacche si trasferiscono negli alpeggi.		

Descrizione		Lattecrudo di Tremosine	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.a.	
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce	Piane	
	Dimensioni (cm)	20	

	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 7
Peso	Kg	2,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, Asciutta
	Colore	Giallo paglierino chiaro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Paglierino chiaro tendente al paglierino
	Struttura	Tenera, Untuosa
	Unghia	Assente, o appena evidente, di colore marrone chiaro
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Sparsa Irregolare Piccola-Media Irregolare
	Erborinatura	n.a.
Odore / Aroma	Intensità, Persistenza,	Medie
	Riconoscimenti, Retrogusto	Latte cotto, Burro fuso, Erbaceo
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Dolce, Abbastanza sapido
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Abbastanza morbido e Compatto, Poco adesivo, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d.– Formaggio Grasso
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Lattecrudo di Tremosine
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola, è ideale consumato come secondo piatto o dessert
	In cucina	n.d.
Abbinamenti	Vino	Servito "tal quale" si abbina gradevolmente con vini rossi maturi, morbidi, di medio corpo

Produzione		Lattecrudo di Tremosine			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Allevamento semi-brado, Alpeggio			
	Munte	n.d.			

	Trattamenti Fisici	Intero
	Trattamenti Termici	Crudo
	Aggiunte	Colture di fermenti lattici termofili selezionati
Coagulazione	Tipologia	Presamica
	Preparazione	Il latte viene lavorato appena munto (in alpeggio), o raffreddato fino alla caseificazione. In caldaia, dopo aver riscaldato il latte alla temperatura di coagulazione, si aggiungono i fermenti lattici selezionati e il caglio
	Temperatura	34 °C
	Tempo	25 minuti
	Tipo di caglio	Vitello, liquido
Rottura del coagulo	Rottura coagulo	Si procede con la rottura della cagliata fino alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i> e si alza la temperatura in caldaia per la sua cottura
Cottura	°C – Tempo - Azioni	39 °C (semicottura), mantenendo la massa in agitazione per uniformarne la temperatura
Lavorazione "fuori caldaia"	Formatura Stufatura Salatura	Dopo un breve periodo di sosta per consentire di depositarsi sul fondo della caldaia, il coagulo viene estratto dalla caldaia e disposto in stampi cilindrici posizionati su un tavolo spersore per consentire l'eliminazione del siero in eccesso Durante questa fase si effettuano 4 rivoltamenti delle forme per completare lo spurgo Prima dell'ultimo rivoltamento si procede con l'applicazione del marchio A 24 ore dalla produzione il formaggio viene salato in salamoia per 24 ore Dopo l'asciugatura le forme vengono avviate alla stagionatura
Stagionatura	Tempo	≥ 60 giorni
	°C - UR%	In locali freschi e adatti per la stagionatura Le forme, disposte su assi di legno, vengono costantemente rivoltate, pulite e strofinate per impedire la formazione di muffe sulla superficie La stagionatura e la presenza della microflora lattegarantiscono la sicurezza del prodotto