

Generalità		Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)	
Presentazione	<b>Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)</b> Formaggio tradizionale a pasta cruda, grasso, semiduro, di breve o media stagionatura, prodotto nel Burgraviato (Burgrafenamt) con latte e panna di vacca, intero, pastorizzato. Ha forma cilindrica a facce piatte di diametro di circa 30 cm, scalzo convesso di circa 10 cm e peso di circa 6 kg, oppure parallelepipedo ("stanga") di peso equivalente. Si presenta con crosta pulita, abbastanza dura, di colore giallo paglierino chiaro; pasta morbida, di colore bianco-avorio, con occhiatura piccola, di forma "a fessura", distribuita in modo regolare. Di sapore abbastanza armonico, dolce e moderatamente acido, può essere piccante. Si abbina a vini abbastanza giovani sia bianchi (es. Mueller Thurgau), sia rossi (es. Merlot).		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : comune di Lagundo nel territorio del Burgrafenamt-Burgraviato.	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " <b>Formaggio di Lagundo</b> ".	
Allevamento	Tipo	Stalla o Pascolo Vacche di razze varie stanziate nel territorio.	
	Alimentazione	Il latte utilizzato deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo in malga o con fieno di prato stabile.	
Storia	Formaggio conosciuto dal 1960 e continuamente riproposto dai casari della zona di produzione: il casaro, Gruber Josef, conferma di aver adottato nel 1960 i metodi di lavorazione e di averli tramandati nel 1995 all'attuale casaro.  Mantiene una morbidezza della pasta anche dopo alcuni mesi di stagionatura. Di medie dimensioni è particolarmente commercializzato in loco.		

Descrizione		Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Panna, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato (sia il latte che la panna)	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico, o Parallelepipedo	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 10	
Peso	Kg	6	
Aspetto esterno	Tipo	Pulita	

<b>(Crosta)</b>	<b>Aspetto</b>	Liscia
	<b>Colore</b>	Giallo paglierino chiaro
	<b>Spessore</b>	Sottile
	<b>Consistenza</b>	Abbastanza dura
<b>Aspetto interno (Pasta)</b>	<b>Colore</b>	Bianco-avorio
	<b>Struttura</b>	Abbastanza compatta, Abbastanza morbida
	<b>Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione</b>	Diffusa "a fessura" Fine Regolare
<b>Odore / Aroma</b>	<b>Intensità e Persistenza</b>	Medie
	<b>Riconoscimenti</b>	Lattico cotto
<b>Sapore</b>	<b>Dolce, Salato Acido, Amaro</b>	Abbastanza armonico, Dolce, Moderatamente acido.
<b>Sensazioni Trigeminali</b>		Può essere piccante
<b>Struttura (in bocca)</b>		Pastosa, Poco elastica, Poco solubile
<b>Grasso (% s.s.)</b>		n.d. - Formaggio Grasso

<b>Utilizzo</b>		<b>Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	Formaggio da tavola, servito spesso con frutta fresca e noci
	<b>In cucina</b>	
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	Abbastanza giovani: sia bianchi (es. Mueller Thurgau), sia rossi (es. Merlot)
	<b>Miele-Confetture</b>	
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)</b>			
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno			
<b>Materia prima:</b> • Latte • Panna • 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>	2 La raccolta del latte viene eseguita con bidoni e autocisterne coibentate; caldo o raffreddato alla stalla, due volte al giorno.			
	<b>Trattamenti Fisici</b>	Intero			
	<b>Trattamenti Termici</b>	Pastorizzato			
	<b>Aggiunte</b>	Panna Fermenti naturali.			
	<b>Preparazione</b>	All'inizio della lavorazione si pastorizzano il latte e la panna, si raffreddano ad una			

		temperatura di 32°C e si aggiunge il caglio.
Coagulazione	Temperatura	32 °C
	Tempo (minuti)	30 minuti.
	Tipo di caglio	Vitello liquido
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto fino alla grossezza di un <i>chicco di mais</i> . Si aggiungono in caldaia i fermenti lattici mesofili Si innalza la temperatura di caldaia
Cottura		38 °C (leggera <b>semicottura</b> ) Sosta fino a deposizione della cagliata sul fondo della caldaia con la separazione del siero.
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene trasferita nelle fascere. Si effettua una sosta di circa 4-5 ore e, successivamente, si liberano le forme dalle fascere. Salatura delle forme in salamoia per 48 ore. Al termine della salatura le forme vengono portate nel magazzino di maturazione e stagionatura.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni
	°C - UR%	Stagionatura a 14 °C in locali idonei.
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate e pulite.
Commercializzazione		