

Generalità	Innichner (San Candido)	
Presentazione	<p>Innichner (San Candido) Formaggio grasso, di media stagionatura, a pasta cruda e semidura, prodotto nel territorio della Val Pusteria con latte vaccino fresco intero e pastorizzato, raccolto nei masi della valle omonima. Si presenta in forma parallelepipedica regolare ("Stanga"), con facce rettangolari piane di 28x12x12 cm di lato e peso di ~ 3,5 Kg; la crosta NON edibile è compatta, morbida, di colore giallo paglierino intenso, abbastanza elastica; la pasta, di colore giallo paglierino con occhiatura minuta a forma lenticolare, abbastanza regolare e distribuita, rivela in bocca una consistenza morbida, vellutata ed elastica, piacevole e fondente; è un formaggio molto equilibrato e armonico con sensazioni olfatto-gustative medio-elevate di tipo lattico (latte e panna) che lo rendono molto suadente; i sapori sono piacevolmente armonici e mediamente intensi, con una ottima persistenza in bocca (il suo aroma particolarmente delicato e la sua consistenza morbida lo distinguono dall' "Originale di Dobbiaco" molto simile come forma, ma con caratteristiche più marcate).Le forme stagionano per circa 6 settimane in ambiente con 85÷92 %UR dove vengono rivoltate 2 volte/settimana. È un ottimo formaggio da tavola o per la preparazione di gustosi panini da consumare durante le passeggiate, agevolata dalla forma del formaggio perché assicura una fetta sempre perfetta. Si abbina a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati</p>	
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)
	Province-Zona	Provincia di Bolzano : territorio Alta val Pusteria nella zona di San Candido
	Tipologie	Conosciuto anche come: " San Candido "
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 latteria sociale di Dobbiaco, che produce questo formaggio, è stata fondata nel 1883 come una delle prime Cooperative dell'Alto Adige. La produzione del formaggio ha quindi una lunga tradizione in Alta Pusteria, soprattutto nella <i>Latteria Tre cime</i> che lo produce in modo quasi invariato fino ad oggi.</p> <p>Le motivazioni per la sua forma parallelepipedica possono essere svariate: comodità nel trasporto visto che le forme possono essere sistemate una sopra all'altra; riduzione al minimo dello scarto al taglio, considerando che toglia la prima crosta è più facile da tagliare in fette regolari.</p> <p>Alcuni sostengono che la forma "a parallelepipedo" sia stata determinata dal turismo: la preparazione di gustosi panini da consumare durante le passeggiate è infatti agevolata dalla forma del formaggio perché assicura una fetta sempre perfetta!</p> <p><i>Il prodotto è stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021</i></p>	

Descrizione	Innichner (San Candido)	
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte, Sale
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	n.d.
	Stagionatura	Semistagionato

	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a base rettangolare ("Stanga")
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 28 x 12
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 12
Peso	Kg	3,5
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita Crosta NON edibile
	Aspetto	Liscia e Compatta
	Colore	Giallo paglierino intenso
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Morbida, Abbastanza Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo paglierino
	Struttura	Abbastanza Compatta, Abbastanza morbida ed elastica
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Presente Lenticolare Minuta Diffusa
	Intensità e Persistenza	Medio-elevate
Odore / Aroma	Riconoscimenti	Lattico (panna, burro cotto)
	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Tendenzialmente Dolce, Non amaro (il suo aroma particolarmente delicato e la sua consistenza morbida lo distinguono dall' "Originale di Dobbiaco" molto simile come forma, ma con caratteristiche più marcate)
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Buona solubilità
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	~ 50 % (formaggio Grasso)
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	

Utilizzo		Innichner (San Candido)
Utilizzo	In tavola	È un ottimo formaggio da tavola da accompagnare a verdure alla piastra
	In cucina	La preparazione di gustosi panini da consumare durante le passeggiate è agevolata dalla forma del formaggio perché assicura una fetta sempre perfetta
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati
	Pane	n.d.

Produzione		Innichner (San Candido)			
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	Intero o Parzialmente scremato (4,0 %)			
	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	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un <i>chicco di mais</i>			
Cottura		n.a.			
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	6 settimane			
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata umidità relativa (85-92 %UR)			
	Cura forme	Durante la maturazione le forme vengono rivoltate 2 volte/settimana Appena estratte dal magazzino di stagionatura, le forme di formaggio sono coperte da una peluria sottilissima di ife fungine, ma prima di essere immesse sul mercato vengono pulite Il prodotto finito viene conservato a temperatura di 1±10 °C			
Commercializzazione	In " <i>forma intera</i> " o " <i>½ forma</i> " Viene porzionato "al taglio" in modo perpendicolare all'asse longitudinale				