

Generalità		Schnittkäse Pustertaler (Formaggio “al taglio” Pusteria)	
 <			

Descrizione		Schnittkäse Pustertaler (Formaggio “al taglio” Pusteria)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero o Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	n.d.	
	Stagionatura	Fresco o Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso o Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico regolare	
	Facce Dimensioni (Ø)	Piane ~ 40 cm	
	Scalzo	Leggermente convesso	

	Dimensioni (cm)	~ 9 cm
Peso	Kg	8÷9
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Abbastanza liscia, compatta, leggermente untuosa
	Colore	Giallo scuro o leggermente rossastro
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco giallastro
	Struttura	Abbastanza compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)
	Occhiatura	Presente
	Forma	Rotonda
	Dimensione Distribuzione	Media (dimensione di piccolo pisello) Diffusa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie, Medio-alte
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro fresco, Erbacei (erba fresca, o fieno)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Armonico, Abbastanza intenso, Non amaro
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Pastoso, Poco solubile, Leggermente adesivo
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso o Semi-grasso
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Schnittkäse Pustertaler (Formaggio “al taglio” Pusteria)
Utilizzo	In tavola	Il formaggio viene prevalentemente utilizzato “da tavola” e in abbinamento a pancetta o mele
	In cucina	Si utilizza fuso su polenta o verdure e come ingrediente fondamentale nei <i>Canederli al formaggio</i>
Abbinamenti	Vino	Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati
	Pane	Di produzione tipica della zona

Produzione		Schnittkäse Pustertaler (Formaggio “al taglio” Pusteria)			
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	Parzialmente scremato (3,0÷4,0 %)			

	Trattamenti Termici	Pastorizzato
	Aggiunte	Fermenti lattici
	Preparazione	Il latte intero o parzialmente scremato, 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	La cagliata viene eventualmente lavata con acqua calda Il coagulo viene rotto alle dimensioni di un chicco di mais La massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuarne la semicottura
Cottura		39÷40 °C (Semicottura) La temperatura viene mantenuta per il tempo necessario
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e sistemata in stampi di acciaio, rigirandoli alcune volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia
Maturazione e Stagionatura	Tempo	30÷100 giorni All'inizio del periodo di maturazione le forme vengono trattate in superficie con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti per favorire la formazione della crosta
	°C - UR%	In ambienti freschi e con elevata Umidità relativa (85-90 %UR)
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate
Commercializzazione		La commercializzazione viene effettuata porzionando "al taglio" la forma