

Generalità		Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino)	
Presentazione	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo) Formaggio tradizionale a pasta cruda, semigrasso, semiduro, di breve o media stagionatura, prodotto nel Burgraviato (Burgrafenamt) con latte vaccino, parzialmente scremato, 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. Si presenta con crosta pulita, abbastanza dura, di colore giallo paglierino chiaro; pasta morbida, di colore bianco-avorio, con occhiatura distribuita in modo regolare. Si abbina a vini abbastanza giovani sia bianchi (es. <i>Mueller Thurgau</i>), sia rossi (es. <i>Mertot</i>).		
	Riconoscimenti	PAT Prov. Autonoma Bolzano	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige	
	Province-Zona	Bolzano: comune di Lagundo (nel territorio del Burgrafenamt-Burgraviato)	
	Tipologie	Conosciuto anche come: "Formaggio contadino"	
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-piccole dimensioni è particolarmente commercializzato in loco.		

Descrizione		Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 30	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 10	
Peso	Kg	6	
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita	
	Aspetto	Liscia	
	Colore	Giallo paglierino chiaro	

	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza dura
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-avorio
	Struttura	Abbastanza compatta, Abbastanza morbida
	Occhiatura	Rada
	Forma Dimensione Distribuzione	Irregolare Fine Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico, prevalentemente dolce.
Sensazioni Trigeminale		
Struttura (in bocca)		Pastosa, Poco elastica, Poco solubile
Grasso (% s.s.)		n.d. - Formaggio Semigrasso

Utilizzo		Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino)
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Abbastanza giovani: sia bianchi (es. Mueller Thurgau), sia rossi (es. Merlot)
	Miele-Confetture	
	Pane	

Produzione		Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	2 La raccolta del latte viene eseguita con bidoni e autocisterne coibentate; caldo o raffreddato alla stalla, due volte al giorno.			
	Trattamenti Fisici	Il latte della munta serale (50% del totale) viene raccolto e raffreddato su piastre o in bacinelle di affioramento a doppio fondo, con acqua corrente per essere scremato. La mattina successiva il latte scremato della sera viene messo in caldaia assieme al latte intero della munta del mattino (rimanente 50% del totale).			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici mesofili.			
	Preparazione	Il latte miscelato delle due munte viene riscaldato a 32 °C. Si aggiunge il caglio.			

Coagulazione	Temperatura	32 °C
	Tempo (minuti)	30 minuti.
	Tipo di caglio	Vitello
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto fino alla grossezza di un <i>chicco di mais</i> . Innalzamento della temperatura di caldaia Aggiunta dei fermenti lattici mesofili
Cottura		38 °C (leggera semicottura) Sosta fino a deposizione della cagliata sul fondo della caldaia
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e messa nelle fucelle che vengono lasciate 4+5 ore in sosta per favorire lo spurgo del siero Le forme vengono quindi liberate dalle fucelle e avviate alla salatura che si effettua in salamoia per 48 ore Al termine della salatura le forme vengono portate nel magazzino di maturazione e stagionatura.
Stagionatura	Tempo minimo	≥ 60 giorni; Il prodotto è pronto per il consumo
	°C - UR%	Stagionatura a 14 °C in locali idonei.
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono periodicamente rivoltate e pulite.
Commercializzazione		

μπ

