

| Generalità | | Schnittkäse Bela Badia (Formaggio “da taglio” Bela Badia) | |
|---------------|--|--|--|
| Presentazione | <p>Schnittkäse Bela Badia (Formaggio “da taglio” Bela Badia) Formaggio grasso, contenente un'alta percentuale di fermenti lattici. Il suo nome è stato suggerito dalla vicinanza dell'omonima valle ladina (<i>Val Badia</i>), ma viene prodotto nel territorio della Val Pusteria, tutto l'anno, con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.000 m s.l.m., intero o parzialmente scremato e pastorizzato. Ha una stagionatura breve o media, con pasta morbida, cruda o semicotta. Si presenta in forma cilindrica, con facce leggermente convesse di diametro di circa 17 cm, scalzo convesso di 8+10 cm e spigolo arrotondato, peso di circa 2,0÷3,0 Kg; la crosta è sottile, senza crepe, di colore paglierino, NON edibile, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore giallo pallido, ha una consistenza morbida ed elastica con un'occhiatura irregolare appena visibile; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono delicate, piacevolmente fresche e basate su sentori di latte, burro, panna acida e burro di panna acida; i sapori sono piacevolmente armonici con evidenza di una leggera acidità e assenza di amaro, abbastanza intensi e con una ottima persistenza; al palato il "<i>Bela Badia</i>" ha una consistenza morbida, fondente e quasi burrosa. Il prodotto matura in 20 ÷ 100 giorni in ambiente con umidità relativa pari al 85÷98 %UR, ma già dopo 30 giorni raggiunge il suo inconfondibile aroma. Durante la maturazione le forme vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e <i>lieviti</i> sia per favorirne la maturazione che lo sviluppo della caratteristica crosta; la superficie delle forme può essere trattata con un polimero. Come traspare dal nome - <i>formaggio “al taglio”</i> - il formaggio viene prevalentemente utilizzato “da tavola” o in preparazioni fresche e rapide, ma può essere utilizzato in molti modi anche in cucina (es. in abbinamento all'uva, per toast pregiati o fuso sulle patate). Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati.</p> | | |
| | Riconoscimenti | PAT Prov. Autonoma Bolzano | |
| Produzione | Nazione | Italia | |
| | Regione | Trentino-Alto Adige | |
| | Province-Zona | Bolzano: territorio della Val Pusteria e in particolare nel caseificio di Brunico | |
| | Tipologie | Conosciuto anche come: " Bela Badia " | |
| 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 produzione del formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione nella Val Pusteria e specialmente nel caseificio di Brunico</p> <p><i>È stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021</i></p> | | |

| Descrizione | | Schnittkäse Bela Badia (Formaggio “da taglio” Bela Badia) | |
|-----------------|----------------------|---|--|
| Classificazione | Categoria | PAT | |
| | Prodotto | Formaggio | |
| | Materia prima | Latte, Sale | |
| | Lattifera | Vacca | |
| | Trattamento latte | Intero o Parzialmente scremato, Pastorizzato | |
| | Temperatura Cagliata | Crudo o Semicotto | |
| | Umidità pasta | Molle, o Semiduro | |
| | Tecnologia | n.d. | |
| | Stagionatura | Fresco o Semistagionato | |
| | Conten. Grasso | Grasso | |

| | | |
|---|--|--|
| Geometria forma | Aspetto | Cilindrico |
| | Facce Dimensioni (∅) | Leggermente Convesse ~ 17 cm |
| | Scalzo Dimensioni | Convesso con spigolo arrotondato 8÷10 cm |
| Peso | Kg | 2,0÷3,0 |
| Aspetto esterno (Crosta) | Tipo | Pulita Crosta NON edibile |
| | Aspetto | Compatta, Senza crepe |
| | Colore | Giallo paglierino |
| | Spessore | Sottile |
| | Consistenza | Abbastanza morbida, Più o meno elastica a seconda della stagionatura |
| Aspetto interno (Pasta) | Colore | Giallo pallido |
| | Struttura | Abbastanza Compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura) |
| | Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione | Presente Irregolare Minuta Sparsa |
| | Intensità e Persistenza | Medie |
| Odore / Aroma | Riconoscimenti | Latte, Burro fresco, Panna acida e Burro di panna acida |
| | Dolce, Salato Acido, Amaro | Abbastanza armonico, Leggermente Acidulo, Non amaro |
| Sensazioni Trigeminale | | n.a. |
| Struttura (in bocca) | | Morbida, Quasi burrosa, Poco elastica, Fondente |
| Principali caratteristiche chimico-fisiche | Grasso (% s.s.) | ≥ 45 % (formaggio Grasso) |
| | Grasso (%) | n.d. |
| | Umidità (%) | |

| | | |
|--------------------|------------------|---|
| Utilizzo | | Schnittkäse Bela Badia (Formaggio “da taglio” Bela Badia) |
| Utilizzo | In tavola | Viene prevalentemente utilizzato “da tavola” o in preparazioni fresche e rapide |
| | In cucina | Può essere utilizzato in molti modi anche in cucina (es. in abbinamento all'uva, per toast pregiati, o fuso sulle patate) |
| Abbinamenti | Vino | Si accompagna bene a vini bianchi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati |
| | Pane | Pane nero, di produzione tipica della zona |

| | |
|-------------------|--|
| Produzione | Schnittkäse Bela Badia (Formaggio “da taglio” Bela Badia) |
|-------------------|--|

| | | | | | |
|-------------------------------------|---------------------|--|--------|-------|--------|
| 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 (3,0+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 | La cagliata viene eventualmente lavata con acqua calda Il coagulo viene rotto alle dimensioni di una nocciola o di un chicco mais | | | |
| Cottura | | Non praticata se destinato a breve stagionatura Se richiesto dalla necessità di prolungare la stagionatura del prodotto, la massa in caldaia viene scaldata con il vapore per effettuarne la semicottura a 39±40 ° | | | |
| 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 | 20 giorni ed eventualmente fino a 100 giorni Già dopo 30 giorni raggiunge il suo inconfondibile aroma 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 (85-98 %UR) | | | |
| | Cura forme | La superficie delle forme può essere trattata con polimero Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate | | | |
| Commercializzazione | | Viene commercializzato "al taglio" | | | |