

Generalità		Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio “da taglio” Dolomitenkönig)	
 Presentazione	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio “da taglio” Dolomitenkönig) Formaggio semigrasso, con stagionatura breve o moderata, che si caratterizza per la sua piacevole consistenza. Come suggerisce il nome, il “ <i>Dolomitenkönig</i> ” è una delizia speciale, che unisce il meglio del latte di montagna altoatesino alla tradizionale produzione casearia locale. Prodotto nel territorio della Val Pusteria, con latte vaccino fresco di montagna raccolto a più di 1.000 m s.l.m., parzialmente scremato e pastorizzato, ha una pasta morbida, cruda o semicotta a seconda della stagionatura breve o moderata. Si presenta in forma cilindrica, con la faccia superiore visibilmente convessa per la presenza di una cospicua occhiatura, diametro di circa 40 cm, scalzo leggermente convesso di circa 9 cm e peso variabile di 8÷9 Kg; la crosta è “solida” e ruvida al tatto, edibile, di colore giallo chiaro o giallo paglierino, più o meno elastica a seconda della stagionatura; la pasta, di colore giallo chiaro o giallo paglierino con un’occhiatura irregolare e marcata (dimensione di una ciliegia), ha una consistenza morbida e soffice; le sensazioni olfatto-gustative del formaggio sono complesse: leggermente “dolci” di latte e burro, con un aroma di nocciola e leggere note di miele, sensazioni che si dispiegano in piena magnificenza al palato; i sapori sono piacevolmente armonici, abbastanza intensi, con una ottima persistenza. Il prodotto matura in 20 giorni, ma può essere stagionato fino a 80 giorni in ambiente con umidità relativa pari al 85÷98 %UR, sottoponendolo a 2 successive fasi: la prima “ <i>a freddo</i> ”, durante la quale le forme vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti per svilupparne la caratteristica crosta; la seconda “ <i>a caldo</i> ” per consentire la formazione della tipica occhiatura che lo contraddistingue. 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: in abbinamento alle carote, per gratinature e nella preparazione dei tradizionali <i>Canederli al formaggio</i> . Si accompagna bene a vini bianchi o rossi, giovani, secchi, di medio corpo, anche leggermente fruttati		
	Riconoscimenti PAT Prov. Autonoma Bolzano)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige	
	Province-Zona	Bolzano: territorio della Val Pusteria	
	Tipologie	Conosciuto anche come: “ Dolomitenkönig ”	
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	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 La produzione del formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione nella Val Pusteria e specialmente nel caseificio di Brunico <i>È stato iscritto fra i Prodotti PAT della Provincia Autonoma di Bolzano, pubblicati dal MIPAAF nel 21esimo elenco di marzo 2021</i>		

Descrizione		Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio “da taglio” Dolomitenkönig)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Parzialmente scremato, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Crudo o Semicotto	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	n.d.	

	Stagionatura	Fresco, o Semistagionato
	Conten. Grasso	Semigrasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico regolare
	Facce Dimensioni (Ø)	Superiore: leggermente convessa; inferiore generalmente piana ~ 40 cm
	Scalzo Dimensioni (Ø)	Leggermente convesso ~ 9 cm
Peso	Kg	8,0÷9,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita Crosta edibile
	Aspetto	Compatta, Leggermente ruvida e Untuosa
	Colore	Giallo chiaro o Giallo paglierino
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Abbastanza elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Giallo chiaro, o Giallo paglierino
	Struttura	Poco compatta, più o meno morbida ed elastica (secondo stagionatura)
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Molto evidente Tondeggiante Irregolare (con dimensione di "ciliegia") Sparsa
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medie
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Burro fresco, Leggera Frutta secca (nocciola fresca), Leggero Floreale (miele)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Molto armonico, Non amaro
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Poco elastica, Grumosa, abbastanza Fondente
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Semi-grasso
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio "da taglio" Dolomitenkönig)
Utilizzo	In tavola	Viene prevalentemente utilizzato "da tavola" o in preparazioni fresche e rapide
	In cucina	Ingrediente dei <i>Canederli al formaggio</i> , può essere fuso per toast di alta qualità, o in abbinamento con miele
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 Dolomitenkönig (Formaggio “da taglio” Dolomitenkönig)			
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 (2,0÷3,0 %)			
	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 un chicco di mais/nocciola			
Cottura		Non richiesta 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 °C			
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 80 giorni, sottoponendolo a 2 successive fasi: – 1ª fase “ a freddo ”, durante la quale le forme vengono trattate ogni due giorni con acqua, sale ed eventualmente con <i>Brevibacterium linens</i> e lieviti per svilupparne la caratteristica crosta; – 2ª fase “ a caldo ” (una sorta di “stufatura” per consentire la formazione della tipica occhiatura che lo contraddistingue			
	°C - UR%	In ambienti con elevata Umidità relativa (85-98 %UR)			
	Cura forme	Durante la stagionatura le forme vengono ripetutamente rigirate			
Commercializzazione		Viene commercializzato “al taglio”			