

Generalità		Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)	
Presentazione	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato) Formaggio magro o semigrasso, fresco, a pasta molle, prodotto nella provincia di Bolzano con latte vaccino crudo, scremato o parzialmente scremato, condito con sale, pepe ed erbe aromatiche, commercializzato subito dopo la produzione o, al massimo, entro 8 settimane. Ha forma di piccolo cono con peso di circa 150 gr. Non ha crosta ma, se è maturo, sulla superficie presenta una fioritura di muffa. La pasta è morbida, lievemente granulosa, umida; con note di lattico acido, un leggero erbaceo dovuto alle erbe aromatiche e lo speziato dato dal pepe macinato; sapore lievemente acidulo e salato che, con la maturazione, tende all'amarognolo. È un formaggio da tavola che si consuma con le pere e con un vino bianco fruttato. Prodotto idoneo per i vegetariani.		
	Riconoscimenti		
PAT Prov. Autonoma Bolzano			
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige	
	Province-Zona	Bolzano: Val Pusteria, bassa Val d'Isarco ed area compresa fino alle Dolomiti bellunesi (Livinallongo)	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo. Vacche di razze varie tradizionalmente presenti nel territorio	
	Alimentazione	Il latte utilizzato proviene da animali alimentati al pascolo, o con foraggi affienati dei prati del territorio.	
Storia	Si produceva nelle famiglie contadine già alcuni secoli fa. Il latte, scremato per affioramento, veniva lasciato inacidire naturalmente e poi miscelato con le erbe spontanee a disposizione, sale e pepe. È storicamente un formaggio che ha segnato le tradizioni alimentare della zona, la cui produzione, oltre alle famiglie contadine che ancora lo preparano per uso proprio, è stato ripreso da piccoli produttori locali. Commercialmente è considerato una specialità. Molto spesso oggi viene aromatizzato con erba cipollina.		

Descrizione		Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale, Erbe aromatiche, Pepe nero macinato	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Scremato o Parzialmente scremato	
	Temperatura Cagliata	Crudo	
	Umidità pasta	Molle	
	Tecnologia	Aromatizzato	
	Stagionatura	Fresco	
	Conten. Grasso	Magro o Semigrasso	
Geometria forma	Aspetto	Piccolo cono, con superficie irregolare	
	Facce	n.d.	
	Dimensioni (cm)	n.d.	
	Scalzo	n.a.	
	Dimensioni (cm)	n.a.	
Peso	Kg	0,150	
Aspetto esterno	Tipo	Assente	

(Crosta)	Aspetto	Se è maturo presenta una fioritura di muffa
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco, con evidente presenza delle erbe e, leggermente, anche il grigio del pepe
	Struttura	Morbida, Lievemente granulosa, Friabile, Umida
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio bassa, Media
	Riconoscimenti	Lattico acido, Erbaceo (erbe aromatiche), Leggermente speziato (pepe nero)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Acidulo, Salato, con la maturazione tende all'Amarognolo.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbido, Poco solubile, Leggermente adesivo.
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	n.d. - Formaggio Magro o Semigrasso
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)
Utilizzo	In tavola	Formaggio da tavola che si consuma con le pere
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi leggeri e fruttati
	Pane	

Produzione		Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale • Erbe aromatiche fresche • Pepe nero macinato	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Scremato o Parzialmente scremato			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	Erbe aromatiche fresche, Pepe nero macinato			
	Preparazione	Il latte crudo viene portato alla temperatura di coagulazione.			
Coagulazione	Temperatura	85÷90 °C			

	Tempo (minuti)	n.d.
	Tipo di caglio	Acidificato con aceto o acido citrico In certi luoghi si utilizza latticello, residuo della produzione del burro, oppure la pasta è il derivato di una coagulazione lattica
Rottura coagulo	Dimensione	n.a.
Cottura		n.a.
Formatura e Trattamenti forma		La pasta che affiora viene estratta su un tavolo, lasciata spurgare dal siero e asciugata con un canovaccio Viene poi impastata più volte con erba cipollina (o con altre erbe aromatiche), sale e pepe macinato fino a quando non ha raggiunta la consistenza desiderata. A mano si modellano le formette coniche che vengono esposte all'aria aperta per farle asciugare Dopo l'asciugatura il formaggio può essere avviato alla commercializzazione. In alcune località, prima dell'utilizzo, il formaggio viene leggermente affumicato.
Maturazione e Stagionatura	Tempo minimo	Si può consumare già subito dopo l'asciugatura. Al massimo può essere conservato per circa 8 settimane
	°C - UR%	In celle-latte ad una temperatura di 4÷12 °C, con umidità elevata, o in cantine fresche.
	Cura forme	
Nota	Prodotto idoneo per i vegetariani	