

Generalità		Tabor	
Presentazione	<p>Tabor Il formaggio è originario delle zone del Carso Triestino, prende il nome dalla località di Monrupino (Rupentabor) e la sua produzione si perde nella notte dei tempi. Prodotto da latte vaccino intero e, oggi, pastorizzato, è un formaggio grasso, a pasta semicotta, semidura, di breve o media stagionatura (min. 30 giorni). La forma è cilindrica, a scalzo diritto di 7 cm, facce piane di diametro medio di 27÷30 cm e peso di 6÷7 Kg. Ha crosta liscia, abbastanza regolare; pasta di colore paglierino, con occhiatura piccola e diffusa; aromi delicati, caratterizzati dal profumo derivante dall'alimentazione (fiori e piante) delle mucche dal cui latte viene prodotto; sapore marcato e corposo. Si consuma come antipasto con un filo d'olio e verdure fresche a foglia, noci o nocciole, o come dessert in un piatto di formaggi del Carso. Si abbina a vini bianchi secchi di media struttura e di media gradazione alcolica.</p>		
	Riconoscimenti	PAT Regione Friuli-Venezia Giulia	
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Friuli-Venezia Giulia	
	Province-Zona	Provincia di Trieste : territorio del Carso triestino.	
	Tipologie		
Allevamento	Tipo	Allevamento, Stalla	
	Alimentazione	Foraggi freschi o affienati della zona del Carso che contribuiscono all'aroma del formaggio	
Storia	<p>Il formaggio Tabor veniva prodotto sul Carso triestino da tempo immemorabile. La produzione avveniva a livello aziendale trasformando latte crudo con antiche tecnologie tradizionali. L'uso di trattamenti termici del latte ed il ricorso a fermenti selezionati sono stati introdotti progressivamente nella zona di produzione di questo formaggio a partire dai primi anni del 1970, quando gli allevatori decisero di superare la produzione familiare per rendere più omogeneo il prodotto e si consorziarono nella Latteria Sociale del Carso che iniziò ad operare negli anni '80. Questo fatto ha comportato anche l'adozione di alcuni degli schemi operativi proposti dall'Assessorato dell'Agricoltura, delle Foreste, dell'Economia Montana della Regione Friuli Venezia Giulia.</p> <p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> – AA.VV., "Relazione del gruppo di studio sugli aspetti zootecnici, microbiologici, tecnologici ed economici del settore lattiero-caseario della Regione Friuli Venezia Giulia", 1974, Assessorato dell'Agricoltura, delle Foreste, dell'Economia Montana della Regione Friuli Venezia Giulia. 		

Descrizione		Tabor	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte	
	Lattifera	Vaccino.	
	Trattam. latte	Intero, Pastorizzato	
	Temper.Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia	Pressato	
	Stagionatura	Fresco, Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Cilindrica	
	Facce Dimensioni (cm)	Piane ø 27÷30	
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto 7	
Peso	Kg	6÷7	

Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Liscia, abbastanza regolare
	Colore	Paglierino
	Spessore	Sottile o abbastanza sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Paglierino
	Struttura	Abbastanza dura, abbastanza compatta, abbastanza elastica, untuosa
	Unghia/Sottocr. Colore Spessore	n.d.
	Occhiatura	Piccola, diffusa, regolarmente distribuita
Odore / Aroma	Intensità	Medio-Bassa, Media
	Persistenza	Media
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Vegetale (fieno)
	Retrogusto	n.d.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza armonico
Sensazioni Trigeminali		
Struttura (in bocca)		Abbastanza dura, abbastanza elastica, abbastanza solubile (nelle stagionature più prolungate).
Principali caratteristiche fisico- chimiche	Grasso (% s.s.)	n.d. Formaggio grasso

Utilizzo		Tabor
Utilizzo	In tavola	Si consuma come antipasto con un filo d'olio e verdure fresche a foglia, noci o nocciole, o come dessert in un piatto di formaggi del Carso.
	In cucina	
Abbinamenti	Vino	Si abbina a vini bianchi secchi di media struttura, di media gradazione alcolica.
	Miele/Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	Pane casereccio

Produzione		Tabor			
Periodo di produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Allevamento, Stalla			
	Munte	n.d.			
	Trattam. Fisici	Intero			

	Trattamenti Termici	Pastorizzazione del latte, seguita da una sosta in caldaia di circa un'ora.
	Aggiunte	Dopo un riscaldamento del latte a 34÷36 °C si inoculano miscele di batteri lattici termofili acidificanti per garantire la presenza della flora specifica.
Coagulazione	Temperatura	34÷36 °C
	Tipo di caglio	Caglio bovino liquido
	Tempo (minuti)	n.d.
Rottura coagulo	Dimensione	Il taglio della cagliata avviene in due fasi per ottenere una pasta morbida e spugnosa. Dopo una prima rottura, non appena i granelli sono un poco spurgati, si procede alla cottura della cagliata alzando la temperatura della massa.
Cottura	°C – Tempo – Azione	41÷42 C (semicottura) A cottura ultimata viene effettuata la spinatura fuori fuoco, della durata di 15÷20 minuti (seconda e definitiva rottura del coagulo), per ottenere uno spurgo e un incremento di acidità ottimali.
Formatura		Estrazione della cagliata direttamente nelle fascere.
Trattamenti forma	Pressatura	Pressatura meccanica delle forme nelle fascere, a pressione bassa, per circa 2 ore, con interposizione di una fascia marcante che imprime sullo scalzo il marchio di riconoscimento delle forme.
	Salatura	In salamoia. Le forme vengono immerse nella salamoia per 24 ore e poi messe ad asciugare prima di passare nel magazzino di stagionatura.
Stagionatura	Tempo	≥ 30 giorni
	°C - UR%	Caseifici con locali separati per la lavorazione e la stagionatura dei prodotti
Marchiatura		Sullo scalzo del Tabor è impresso il marchio di origine.