

Generalità		Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)	
Presentazione	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)		
	Formaggio grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, prodotto con latte vaccino intero e pastorizzato, nel territorio di Dobbiaco, in Alta Pusteria (BZ). Nacque dalla necessità di produrre, nei momenti di eccesso di latte, un tipo di formaggio con precise caratteristiche: maturazione sufficientemente breve, presenza di crosta protettiva e forma a "parallelepipedo" (sia per facilitarne il trasporto, che per tagliarlo agevolmente). Ha forma di un lungo parallelepipedo a sezione quadrata, con lato di 10 cm, lunghezza di 30 cm e peso di circa 5 kg. La crosta è abbastanza morbida, piuttosto elastica, ruvida, di colore paglierino scuro, talvolta con residui di muffe. La pasta è morbida, elastica, di colore avorio o paglierino chiaro, con occhiatura di dimensione fine-media, regolarmente distribuita e può presentare piccole sfoglie. Il formaggio, presenta un profilo olfatto-gustativo di livello medio, con note di lattico cotto e burro cotto. Matura in un tempo di circa 6 settimane, in ambiente a 12÷13 gradi e umidità elevata, all'inizio del quale le forme vengono lavate con acqua e sale. La stagionatura si può protrarre fino a circa 5 mesi e, durante questo periodo, le forme vengono solo girate regolarmente. Come formaggio "da tavola" non viene particolarmente utilizzato, ma in cucina, è molto indicato perché basta metterlo in una padella antiaderente e lasciarlo rosolare per ottenere preparazioni rapide e gustose. Si accompagna bene a vini leggeri, fruttati bianchi o rossi.		
Riconoscimenti	PAT Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
	Province-Zona	Provincia di Bolzano : territorio del comune di Dobbiaco (Val Pusteria).	
	Tipologie	Conosciuto anche come: " Stanga di Dobbiaco "	
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	Formaggio dall'insolita forma a parallelepipedo che nasce già nel 1883 nella prima Latteria Sociale di Dobbiaco. La forma è stata preferita a quella cilindrica per facilitarne il trasporto e la porzionatura. Entrando nelle botteghe o nelle latterie trentine o venete, si trova sempre questo formaggio, che il consumatore conosce come "formaggio da cuocere": basta metterlo in una padella antiaderente e lasciarlo rosolare.		

Descrizione		Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Vacca	
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato	
	Temperatura Cagliata	Semicotto	
	Umidità pasta	Semiduro	
	Tecnologia		
	Stagionatura	Semistagionato	
	Conten. Grasso	Grasso	
Geometria forma	Aspetto	Parallelepipedo a sezione quadrata	
	Lati Dimensioni (cm)	10 x 10 (lati) x 30 (lunghezza)	
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.	

Peso	Kg	~ 5,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pulita
	Aspetto	Ruvida, con macchie dovute a residui di muffe verdastre
	Colore	Giallo paglierino-Ocra
	Spessore	Sottile
	Consistenza	Abbastanza morbida, Piuttosto elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Avorio o Giallo paglierino chiaro
	Struttura	Compatta, Morbida, Elastica
	Occhiatura	Poco diffusa
	Forma	Irregolare
Odore / Aroma	Dimensione	Fine-Media
	Distribuzione	Regolare
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Medio bassa, Media
	Riconoscimenti	Lattico cotto, Burro cotto
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Delicato, Abbastanza armonico, Dolce in evidenza.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Pastoso, Poco solubile, Leggermente adesivo.
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	45 % - Formaggio Grasso
	Grasso (%)	n.d.
	Umidità (%)	n.d.

Utilizzo		Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)
Utilizzo	In tavola	Come formaggio "da tavola" non viene particolarmente utilizzato.
	In cucina	In cucina è molto indicato perché basta metterlo in una padella antiaderente e lasciarlo rosolare per ottenere preparazioni rapide e gustose.
Abbinamenti	Vino	Si abbina bene a vini leggeri, fruttati, bianchi o rossi.
	Pane	

Produzione		Toblacher stangenkäse (Formaggio originale di Dobbiaco)			
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			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte	Fermenti lattici in polvere			

	Preparazione	Il latte, intero, preventivamente pastorizzato, viene inoculato con i fermenti lattici e portato alla temperatura di coagulazione.
Coagulazione	Temperatura	35÷36 °C
	Tempo (minuti)	20
	Tipo di caglio	Vitello, in polvere
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto alle dimensioni di una <i>nocciola</i> La massa in caldaia viene scaldata per la cottura con il vapore
Cottura		39÷40 °C (Semicottura) La temperatura viene mantenuta per 20 minuti
Formatura e Trattamenti forma		La cagliata viene estratta e sistemata in stampi di acciaio, rigirandoli un paio di volte fino al giorno successivo Non viene praticata pressatura Tolte dalle fascere, le forme vengono immerse in salamoia (19%) per 48 ore
Maturazione e Stagionatura	Tempo minimo	Matura in 6 settimane All'inizio del periodo di maturazione le forme vengono lavate con acqua e sale.
	°C - UR%	In ambienti ad una temperatura di 12÷13 °C ed una umidità elevata
	Cura forme	Durante tutto il periodo di maturazione le forme vengono ripetutamente soltanto rigirate Terminata la maturazione, le forme possono essere stagionate fino a 5 mesi, in ambienti freschi e umidi
Commercializzazione		

