

Generalità		Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)
Presentazione	<b>Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)</b> 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 Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Trentino-Alto Adige (Prov. Autonoma Bolzano)
	Province-Zona	Provincia di <b>Bolzano</b> : Val Pusteria, bassa Val d'Isarco ed area compresa fino alle Dolomiti bellunesi (Livinalongo).
	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 Dimensioni (cm)	n.d. n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.a. n.a.
Peso	Kg	0,150
Aspetto esterno	Tipo	Assente

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

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

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

	<b>Tempo (minuti)</b>	n.d.
	<b>Tipo di caglio</b>	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
<b>Rottura coagulo</b>	<b>Dimensione</b>	n.a.
<b>Cottura</b>		n.a.
<b>Formatura e Trattamenti forma</b>		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.
<b>Maturazione e Stagionatura</b>	<b>Tempo minimo</b>	Si può consumare già subito dopo l'asciugatura. Al massimo può essere conservato per circa 8 settimane
	<b>°C - UR%</b>	In celle-latte ad una temperatura di 4÷12 °C, con umidità elevata, o in cantine fresche.
	<b>Cura forme</b>	
<b>Nota</b>	Prodotto idoneo per i vegetariani	

μT

