

Algunder bauernkase halbfett

(formaggio contadino semigrasso di Lagundo)

ASPETTO DEL PRODOTTO

L'Algunder Bauernkäse Halbfett (formaggio contadino semigrasso di Lagundo) è un formaggio tradizionale a pasta cruda, semigrasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, stagionato per due mesi, prodotto con latte bovino pastorizzato intero e parzialmente scremato nel Burgraviato (Burggrafenamnt).

Ha forma cilindrica con diametro di circa 30 cm, altezza di circa 10 cm, peso di circa 6 kg.

Presenta pasta morbida, con occhiatura regolare, crosta naturale,

INGREDIENTI

Latte bovino intero (50%)

Latte bovino parzialmente scremato (50%)

Caglio di vitello liquido

Fermenti lattici mesofili

Sale

FASI DI PROCESSO

Scrematura del 50% del latte

Pastorizzazione del latte

Trasferimento del latte in caldaia

Aggiustamento della temperatura a 32 °C

Aggiunta caglio di vitello liquido

Coagulazione in 30 minuti

Rottura della cagliata a mais

Inoculazione con fermenti lattici mesofili

Innalzamento della temperatura fino a 38 °C

Sosta della cagliata sotto siero fino a deposizione

Trasferimento in fucelle

Sosta per 4-5 ore

Liberazione della forma

Salatura in salamoia per 48 ore

Stagionatura a 14 °C per 60 giorni con periodico rivoltamento.

STORIA

Formaggio tradizionale conosciuto dal 1960 e continuamente riproposto dai casari della zona di produzione. Mantiene una morbidezza della pasta anche dopo alcuni mesi di stagionatura. Di dimensioni medie-piccole è particolarmente commercializzato in loco.

Provincia di Bolzano, territorio di Burggrafenamnt-Burgraviato.

ORIGINE

Latte di Vacca

PERIODO DI PRODUZIONE

Gen-Dic

MATURAZIONE/STAGIONATURA

60 giorni.

CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO

Si presenta con crosta abbastanza dura e pasta morbida, di colore avorio, con occhiatura distribuita in modo regolare.

TIPOLOGIA DI FORMAGGIO AL CONSUMO

Formaggio semigrasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura.

INTENSITÀ AROMATICA E SENSAZIONI

Media.

ABBINAMENTI

Formaggio da tavola.