

Algunder butterkäse
(formaggio di Lagundo)

ASPETTO DEL PRODOTTO

L'Algunder Butterkäse (formaggio di Lagundo) è un formaggio tradizionale a pasta cruda, grasso, di breve o media stagionatura, a pasta semidura, stagionato per due mesi, prodotto nel Burgraviato (Burggrafnamt) con latte bovino intero e panna aggiunta pastorizzati.

Ha forma cilindrica con diametro di circa 30 cm, altezza di circa 10 cm, peso di circa 6 kg, ma può anche avere forma parallelepipedica di pari peso.

Ha crosta naturale, liscia; pasta morbida, con occhiatura fine, diffusa, di forma "a fessura".

INGREDIENTI

Latte bovino intero

Panna aggiunta

Caglio di vitello liquido

Fermenti lattici mesofili

Sale

FASI DI PROCESSO

Pastorizzazione del latte e della panna aggiunta

Trasferimento 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 Burggrafnamt-Burgraviato.

ORIGINE

Latte e panna 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. Può presentare piccantezza.

ABBINAMENTI

Formaggio da tavola.