

Dobbiaco



Provenienza

- Trentino-Alto Adige

Tipo di latte

- Vacca

Trae il nome dalla località montana di Dobbiaco (o Toblach) in Val Pusteria, ma viene prodotto anche in altre zone dell'Alto Adige. Ha una curiosa forma a parallelepipedo, che in Italia ha riscontro solo nel Ragusano, prodotto in Sicilia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta color paglierino, compatta, con scarsa occhiatura

Sapore: latteo, dolce

Abbinamenti: Vini bianchi. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgss

Peso: 5-7 kg

Dimensioni: base 10x30-40 cm, h 10

Produttori: caseifici dell'Alto Adige