Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Dobbiaco



Descrizione

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. Tradizionalmente la forma a parallelepipedo serviva (e serve tutt'oggi) a conservare il formaggio nei locali di stagionatura, ottimizzando gli spazi. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta color paglierino, compatta, con scarsa occhiatura

Sapore

Latteo, dolce

Abbinamenti

Vini bianchi, mostarda di zucca oppure frutta fresca (come pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino intero pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 5-7 kg
- **Diametro:** base 10x30-40 cm, h 10
- **Produttori:** caseifici dell’Alto Adige
- **Codice Forma:** 6720713
- **Codice tagliato:** 6720714