

# 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

**Codice forma:** n.d.



Allevatore di Formaggi

**Codice tagliato:** n.d.