



SCHEDA DESCRITTIVA ATIAF PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

CAMPIONE n

NOTE DI PRESENTAZIONE

COMMISSIONE

LOCALITÀ/DATA

Airolo 7 dicembre 2013

CATEGORIA

Extraduro a pasta cotta, latte crudo parzialmente scremato

DENOMINAZIONE

Grana Padano DOP - 24 mesi

ESAME VISIVO

aspetto esterno

forma

Cilindrica, facce piane, scalzo leggermente convesso

crosta

Lavata, oleosa

colore

Ocra

ESAME VISIVO

aspetto interno

colore

paglierino chiaro

struttura

compatta, marmorizzata

occhiatura/erborinatura

assenti

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

esame della pasta

odore

brodo di carne, frutta secca, erbaceo, cicoria

sapore

intenso, panna, burro-fuso

aroma

un po' dolce all'inizio, poi salato, piccantezza decisa

struttura

granulosa, friabile, gessosa, poco solubile

NOTE

Il grana Padano è prodotto tutto l'anno, le vacche sono alimentate a foraggio, insilati e additivi - due mungiture giornaliere - forme da 24 a 40 kg

VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ

pessimo



mediocre



medio



buono



ottimo





SCHEDA DESCRITTIVA ATIAF PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

CAMPIONE n

NOTE DI PRESENTAZIONE

COMMISSIONE

LOCALITÀ/DATA

Airolo 7 dicembre 2013

CATEGORIA

Extraduro a pasta cotta, latte crudo parzialmente scremato

DENOMINAZIONE

Reggiano vacche bianche - 12 mesi

ESAME VISIVO

aspetto esterno

forma

Cilindrica, facce piane, scalzo leggermente convesso

crosta

Lavata, oleosa

colore

Ocra

ESAME VISIVO

aspetto interno

colore

Paglierino chiaro con granuli bianchi di tirosina

struttura

Compatta, frattura a scaglie

occhiatura/erborinatura

assenti

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

esame della pasta

odore

Delicato, equilibrato, burro, lattico

sapore

Dolce inizialmente, poi un po' salato

aroma

Frutta secca, brodo di carne, tostato, leggermente fieno secco

struttura

a scaglie friabile, abbastanza solubile

NOTE

VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ

pessimo



mediocre



medio



buono



ottimo





SCHEDA DESCRITTIVA ATIAF PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

CAMPIONE n

NOTE DI PRESENTAZIONE

COMMISSIONE

LOCALITÀ/DATA

Airolo 7 dicembre 2013

CATEGORIA

Extraduro a pasta cotta, latte crudo parzialmente scremato

DENOMINAZIONE

Reggiano vacche rosse - 24 mesi

ESAME VISIVO

aspetto esterno

forma

Cilindrica, facce piane, scalzo leggermente convesso

crosta

Lavata, oleosa

colore

Arancione

ESAME VISIVO

aspetto interno

colore

Paglierino chiaro con granuli bianchi di tirosina

struttura

Compatta, frattura a scaglie

occhiatura/erborinatura

assenti

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

esame della pasta

odore

Delicato, equilibrato, burro, lattico

sapore

Dolce inizialmente, poi un po' salato

aroma

Frutta secca, brodo di carne, tostato, patata lessa, poco fieno secco

struttura

a scaglie, friabile, abbastanza solubile

NOTE

Stagionatura minima per la DOP 16 mesi

VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ

pessimo



mediocre



medio



buono



ottimo





SCHEDA DESCRITTIVA ATIAF PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

CAMPIONE n

NOTE DI PRESENTAZIONE

COMMISSIONE

LOCALITÀ/DATA

Airolo 7 dicembre 2013

CATEGORIA

Extraduro a pasta cotta, latte crudo parzialmente scremato

DENOMINAZIONE

Trentingrana

ESAME VISIVO

aspetto esterno

forma

Cilindrica, facce piane, scalzo leggermente convesso

crosta

Lavata, oleosa

colore

Giallo/marroncino un po' macchiato

ESAME VISIVO

aspetto interno

colore

Paglierino carico con cristalli di tirosina

struttura

Compatta, frattura a scaglie

occhiatura/erborinatura

assenti

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

esame della pasta

odore

Intenso, piacevole, lattico, miele

sapore

Dolce inizialmente

aroma

Erbe aromatiche

struttura

a scaglie, friabile, piuttosto solubile

NOTE

forme da 35 kg - 500 l di latte per forma - Lo stesso disciplinare del padano ma nell'alimentazione delle vacche non sono ammessi insilati e additivi - Stagionatura minima 9 mesi

VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ

pessimo

mediocre

medio

buono

ottimo





SCHEDA DESCRITTIVA ATIAF PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

CAMPIONE n

NOTE DI PRESENTAZIONE

COMMISSIONE

LOCALITÀ/DATA

Airolo 7 dicembre 2013

CATEGORIA

Extraduro a pasta cotta, latte crudo intero

DENOMINAZIONE

Sbrinz . Engelberg - stagionato 30 mesi

ESAME VISIVO

aspetto esterno

forma

Cilindrica, facce leggermente convesse, scalzo diritto

crosta

Lavata, oleosa

colore

Ocra intenso

ESAME VISIVO

aspetto interno

colore

Paglierino carico

struttura

Compatta, liscia, abbastanza elastica

occhiatura/erborinatura

assenti

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

esame della pasta

odore

Delicato, equilibrato, burro fuso, glutammato, nocciola

sapore

Dolce, salatura equilibrata

aroma

Frutta secca, brodo di carne, tostato

struttura

grassa, liscia, soffice, molto solubile

NOTE

*Forme da 40 kg - stagionatura minima 16 mesi -
Caseificio Gerschinalp Engelberg . Sälm Töngi
Produzione 300'000 kg latte*

VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ

pessimo

mediocre

medio

buono

ottimo





SCHEDA DESCRITTIVA ATIAF PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

CAMPIONE n

NOTE DI PRESENTAZIONE

COMMISSIONE

LOCALITÀ/DATA

Airolo 7 dicembre 2013

CATEGORIA

Extraduro a pasta cotta, latte crudo intero

DENOMINAZIONE

Sbrinz 36 mesi

ESAME VISIVO

aspetto esterno

forma

Cilindrica, facce leggermente convesse, scalzo diritto

crosta

Lavata, oleosa

colore

Ocra intenso

ESAME VISIVO

aspetto interno

colore

Paglierino chiaro con granuli bianchi di tirosina

struttura

Compatta, untuosa

occhiatura/erborinatura

assenti

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

esame della pasta

odore

Delicato, equilibrato, brioché, nocciola

sapore

Dolce, fresco, delicato

aroma

Frutta secca, brodo di carne, tostato

struttura

compatta, solubile, morbida

NOTE

Dorfkaserei, Alpnach. Guido Wolfisberg

VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ

pessimo



mediocre



medio



buono



ottimo

