



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



FICHE D'INFORMATIONS

Originaux, nés dans les cimes d'Europe.

Moments de qualité avec le Speck Alto Adige IGP et le Fromage Stelvio AOP.

Fromage Stelvio AOP Appellation d'Origine Protégée depuis 2007

Le Fromage Stelvio AOP a reçu l'appellation d'Origine Protégée de l'Union Européenne en 2007, le seul fromage du Sud du Tyrol. Ce label garantit la qualité dans le respect de la tradition et des origines historiques et géographiques : la production de Fromage Stelvio est documentée depuis 1914.

Il s'agit d'un fromage typique de la région, fabriqué à partir de lait de vache provenant d'exploitations alpines. La croûte est jaune-orange-brun, l'intérieur est blanc-jaunâtre et présente une structure ferme avec des trous irréguliers de taille moyenne. La texture est souple et élastique, l'arôme est intense et épicé. Le goût du fromage est fort et aromatique. Le Stelvio original est reconnaissable au label d'origine et à l'inscription rouge "Stilfser/Stelvio" sur l'étiquette caractéristique située sur la face supérieure de la meule.

Pour que le fromage porte le label AOP, outre la recette traditionnelle, d'autres normes doivent être respectées. Le lait utilisé doit présenter certaines caractéristiques et les éleveurs doivent respecter des règles précises en matière d'alimentation des animaux. Le Consortium du Stelvio AOP, en tant que représentant des producteurs de lait et de Fromage Stelvio conformément à la réglementation, s'engage à protéger le Fromage Stelvio AOP.

LAIT DE VACHE FRAIS, MATURATION DE 60 JOURS, MICROFLORE INDIGÈNE

Le Stelvio est produit à partir de lait de vache frais provenant de 300 fermes alpines, presque toutes situées à plus de 1 000 mètres d'altitude. Il est collecté quotidiennement et transformé dans les 48 heures. L'affinage des fromages a lieu sur des planches en bois de sapin et dure au moins 60 jours, pendant lesquels le fromage est constamment massé avec de l'eau salée. À cette saumure sont ajoutés des micro-organismes indigènes qui renforcent encore le caractère du fromage. Ce n'est qu'ainsi que le Stelvio AOP peut avoir une croûte typique et un goût unique. Le Stelvio est produit sans l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés, une condition qui s'applique également à la présure nécessaire à la coagulation des protéines.

SUPERFICIE, QUANTITÉ PRODUITE ET EXPORTATION

La zone de production du Stelvio AOP s'étend sur les communes de la province de Bolzano : Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Valle Isarco et la municipalité de Bolzano.

Environ 125 000 formes de Stelvio d'un poids net d'environ 9 kg par pièce sont produites chaque année.

L'exportation est le canal de vente le plus important. Une grande partie des exportations est destinée à l'Allemagne, suivie de l'Autriche, des Pays-Bas et d'autres marchés tels que l'Albanie, l'Australie, la Belgique, la France, le Royaume-Uni, l'Italie, la Pologne et la République tchèque.



Consortium du Fromage Stelvio

Via Innsbruck 43
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 451 111
info@formaggiostelvio.it
www.stelviostilfser.it



LA PRODUCTION, LA COMMERCIALISATION ET L'ÉTIQUETAGE DE LA QUALITÉ

Le Stelvio AOP est actuellement produit conformément au cahier des charges et commercialisé par les laiteries Mila/Latte Montagna Alto Adige et la laiterie Burgusio. Le véritable Stelvio AOP est reconnaissable par son **label d'origine** et à l'inscription rouge Stilsfer/Stelvio sur l'étiquette caractéristique située sur la partie supérieure de la meule.

LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION

Ce fromage est fabriqué à partir de **lait de vache**. Le lait utilisé ne doit pas avoir subi de manipulations génétiques, comme le stipule la loi provinciale de la province de Bolzano n° 01 de 2001. En outre, aucun produit (comme la présure) contenant des OGM ne peut être ajouté à la chaîne de production. Le produit est totalement sans OGM.

La coagulation du lait est obtenue par l'ajout de **présure microbienne**. Après avoir coupé la masse gélatineuse, le caillé est placé dans une cuve pour un premier pressage. Ensuite, le mélange est grossièrement façonné dans des toiles, puis pressé dans les moules. Il est ensuite salé dans les cuves à saumure. Le fromage est affiné sur des planches en bois et est affiné par épongage constant avec de l'eau salée.

La saumure est complétée par de **micro-organismes indigènes** qui renforcent le caractère distinctif du fromage et contribuent à la formation correcte de la structure de la croûte.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Le fromage de découpe italien, avec 50 % de matière grasse sur la matière sèche, a une teneur en lactose inférieure à 0,1 gramme pour 100 grammes et est donc "naturellement sans lactose".

Valeurs pour 100 g de produit :

Protéines	24 g
Glucides	0,5 g
Matières grasses	30,5 g
Dont acides gras saturés	21 g
Sel	1,9 g
Calories pour 100 g de produit:	373 kcal/1.549 kJ

