



Cofinancé par
l'Union européenne

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



Communiqué de Presse

Originaux, nés dans les cimes d'Europe

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

Cette campagne de communication de trois ans, initiée par les Consortiums du Speck et du Stelvio met à l'honneur des produits de grande qualité du Sud-Tyrol. La campagne invite tout le monde à partager des moments de plaisir et de convivialité à travers un voyage dans les saveurs typiques de ce territoire montagneux.

SPECK ALTO ADIGE IGP



Le **Speck Alto Adige IGP** a acquis le label Indication Géographique Protégée en 1996. C'est un jambon cru, **légèrement fumé** est **séché à l'air** dans la région du Sud-Tyrol.

Le saviez-vous?

- Le **salage** et l'**aromatisation** ne doivent être effectués **qu'à sec**
- Les baffes sont recouvertes avec un **mélange de sel et d'épices**
- La **teneur en sel** du produit fini ne doit **pas dépasser 5 %**.
- Le **fumage** se fait **à froid**, les baffes sont exposées **à l'air frais** et **légèrement fumées**.
- La **maturation** doit avoir lieu dans un environnement aéré et où la **température** est comprise entre **10° C et 16° C**, avec un **taux d'humidité** compris entre **55 % et 90 %**.
- La phase de **maturation** dure environ **22 semaines**

FROMAGE STELVIO AOP



Le **Fromage Stelvio AOP** a obtenu la prestigieuse Appellation d'Origine Protégée de l'Union Européenne en 2007, faisant de lui le **seul Fromage du Sud-Tyrol à porter cette distinction**.

Le saviez-vous?

- **300 fermes** alpines, principalement situées **à plus de 1 000 mètres d'altitude**, fournissent le lait de vache nécessaire à la confection du Fromage Stelvio AOP
- L'**affinage** des fromages se déroule sur des planches en bois de **sapin**, durant une période d'au moins **60 jours**.
- Le fromage est régulièrement **massé avec de l'eau salée**, ajoutant ainsi une note caractéristique à sa saveur.
- Environ **125 000 meules** de Fromage Stelvio AOP, pesant environ **9 kg** chacune, sont produites chaque année



Consortium Tutela
Speck Alto Adige
Via dei Portici 71
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



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

Découvrez le Speck Alto Adige IGP dans nos restaurants partenaires

Nos chefs partenaires ont revisité pour vous le Speck Alto Adige IGP.
Venez savourer leurs recettes, ils vous accueilleront pendant tout le mois d'octobre !

EATALY

EPICERIE EATALY | 2 AU 31 OCTOBRE
37 RUE SAINTE-CROIX DE LA BRETONNERIE - 75004 PARIS

LA PASTA E LA PIZZA | 2 AU 31 OCTOBRE
37 RUE SAINTE-CROIX DE LA BRETONNERIE - 75004 PARIS

LA PIAZZA | 2 AU 31 OCTOBRE
37 RUE SAINTE-CROIX DE LA BRETONNERIE - 75004 PARIS

LE BAR TORINO | 2 AU 31 OCTOBRE
37 RUE SAINTE-CROIX DE LA BRETONNERIE - 75004 PARIS

Denny IMBROISI

IDA | 9 AU 15 OCTOBRE
117 RUE DE VAUGIRARD - 75015 PARIS

MALRO | 9 AU 15 OCTOBRE
7 RUE FROISSART - 75003 PARIS

EPOCA | 9 AU 15 OCTOBRE
17 RUE OUDINOT - 75007 PARIS

LA TABLE DE MARE & GUSTU | 9 AU 15 OCTOBRE
1 PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE 20200 BASTIA

Julien DUBOUE

B.O.U.L.O.M. | 16 AU 22 OCTOBRE
181 RUE ORDENER - 75018 PARIS

S. GOLDIN et S. ABBY
CARBONI'S | 16 AU 22 OCTOBRE
45 RUE DE POITOU - 75003 PARIS

Simone TONDO

RACINES | 23 AU 29 OCTOBRE
8 PASS. DES PANORAMAS - 75002 PARIS

Bureau de presse: Gaëlle Mantrand : gmantrand@sopexa.com - Cassandre Day : cday@sopexa.com