

STELVIO



PRODOTTO

Lo Stelvio DOP - Stifser GU è un formaggio prodotto con latte vaccino;

aspetto: forma cilindrica con facce piane o quasi e lo scalzo dritto o concavo, diametro da 36 a 38 cm e l'altezza da 8 a 10 cm; la crosta mostra una tipica sfumatura di colore giallo-arancio, prodotta da batteri autoctoni aggiunti all'acqua di lavaggio nel corso della stagionatura; la pasta è compatta, morbida ed elastica, di consistenza cedevole ed elastica, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza;

peso: varia dagli 8 ai 10 kg;

colore: da bianco a bianco paglierino, può divenire più intenso per il formaggio maturo;

sapore: aromatico, pieno e deciso;

stagionatura: minimo 62 giorni.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Denominazione di Origine Protetta Stelvio o Stifser, ricade nei comprensori della provincia di Bolzano e rientra nel territorio delle comunità comprensoriali di Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco, e nel territorio del comune di Bolzano.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo di riconoscimento dello Stelvio DOP - Stifser GU, è la scritta rossa "Stelvio - DOP GU - Stifser" che compare sulle forme di formaggio.

Può essere messo in vendita solo se munito di contrassegno identificativo della Denominazione e della marcatura che indica il lotto, la data di produzione e il codice del produttore.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 148 del 15.2.2007 (pubblicato sulla GUCE L. 46 del 16.2.2007)

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 18.3.2008 (G.U. n. 78 del 2.4.2008)

CONTATTI

Consorzio Formaggio Stelvio
Via Innsbruck, 43 - 39100 Bolzano
Tel. 0474.570113 - Fax 0474.570177
info@formaggiostelvio.it - www.stifser.it