



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT  
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES  
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



## FAKTENBLATT

# Originale aus den Gipfeln Europas.

Genuss-Momente mit Südtiroler Speck g.g.A. und Stilfser Käse g.U.

## Stilfser Käse g.U.

### Geschützte Ursprungsbezeichnung seit 2007

**Im Jahr 2007 erhielt der Stilfser Käse g.U. als einziger Käse Südtirols die geschützte Ursprungsbezeichnung der Europäischen Union. Das Siegel bürgt für Qualität unter Wahrung der Tradition und der historischen und geografischen Ursprünge. Die Produktion des Stilfser Käses ist seit 1914 dokumentiert.**

Es handelt sich um einen typischen Käse der Region, der aus Kuhmilch von Alpbetrieben hergestellt wird. Die Rinde ist gelb-orange-braun, das Innere ist weiß-gelblich und hat eine geschlossene Struktur mit unregelmäßigen, mittelgroßen Augen. Die Textur ist weich und elastisch bis nachgiebig, das Aroma intensiv und würzig. Der Geschmack des Käses ist kräftig und aromatisch. Original Stilfser Käse ist an der Ursprungsbezeichnung und dem roten Schriftzug "Stilfser/Stelvio" auf dem charakteristischen Etikett auf der Oberseite des Laibs zu erkennen.

Damit der Käse das g.U.-Siegel tragen darf, müssen neben der traditionellen Rezeptur auch andere Normen erfüllt werden. Die verwendete Milch muss bestimmte Eigenschaften aufweisen, und die Landwirte müssen sich an genaue Regeln für die Fütterung der Tiere halten.

Das Consortium Stilfser Käse g.U. setzt sich als Vertreter der Milch- und Stelvio-Käseerzeuger gemäß den Vorschriften für den Schutz des Stilfser Käses g.U. ein.

### FRISCHE KUHMITLICH, 60 TAGE REIFUNG, EINHEIMISCHE MIKROFLORA

Stilfser Käse wird aus frischer Kuhmilch von 300 Alpbetrieben hergestellt, die fast alle auf einer Höhe von über 1.000 Metern gelegen sind. Sie wird täglich eingesammelt und innerhalb von 48 Stunden verarbeitet. Die Reifung des Käses findet auf Tannenholzbrettern statt und dauert mindestens 60 Tage, während derer der Käse ständig mit Salzwasser abgeschwemmt wird. Dieser Salzlake werden einheimische Mikroorganismen zugesetzt, die den Charakter des Käses weiter stärken. Nur so erhält der Stilfser Käse g.U. seine typische Rinde und seinen einzigartigen Geschmack. Er wird ohne den Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, was auch für das Lab gilt, das für die Gerinnung der Proteine benötigt wird.

### GEBIET, PRODUZIERTE UND EXPORTIERTE MENGE

Das Produktionsgebiet des Stilfser Käse g.U. erstreckt sich über folgende Gemeinden der Provinz Bozen: Vinschgau, Burggrafenamt, Stiftsbezirk, Pustertal, Eisacktal und die Stadt Bozen.

Jährlich werden rund 125.000 Stilfser Räder mit einem Nettogewicht von ca. 9 kg pro Stück produziert.

Der Export ist der wichtigste Absatzkanal. Ein großer Teil der Exporte geht nach Deutschland, gefolgt von Österreich, den Niederlanden und anderen Märkten wie Albanien, Australien, Belgien, Frankreich, Großbritannien, Italien, Polen und der Tschechischen Republik.



### Consortium Stilfser Käse

Innsbrucker Straße 43  
I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 451 111  
info@formaggiostelvio.it  
www.stelviostilfser.it



## PRODUKTION, VERMARKTUNG UND QUALITÄTSKENNZEICHNUNG

Stilfser Käse g.U. wird derzeit von den Käsereien Mila/Latte Montagna Alto Adige und der Käserei Burgusio nach den Vorgaben hergestellt und vermarktet.

Echter Stilfser Käse g.U. ist an der **Ursprungsbezeichnung** und dem roten Schriftzug Stilfser/Stelvio auf dem charakteristischen Etikett auf der Oberseite des Käselais zu erkennen.

## PRODUKTIONSSTUFEN

Dieser Käse wird aus **Kuhmilch** hergestellt. Die verwendete Milch darf gemäß dem Gesetz der Provinz Bozen Nr. 01 aus dem Jahr 2001 nicht gentechnisch manipuliert worden sein. Außerdem dürfen der Produktionskette keine GVO-haltigen Produkte - wie Lab - zugesetzt werden. Das Produkt ist völlig frei von GVO (Gentechnisch veränderten Organismen).

Die Gerinnung der Milch wird durch die Zugabe von **mikrobiellem Lab** erreicht. Nach dem Schneiden der gallertartigen Masse wird der Käsebruch zum ersten Pressen in einen Bottich gegeben. Anschließend wird die Masse in Tüchern grob geformt und dann in die Formen gepresst. Anschließend wird er in den Salzbottichen gesalzen. Die Reifung des Käses erfolgt auf Holzbrettern. Der Käse wird durch ständiges Abschwemmen mit Salzwasser behandelt.

Der Salzlake werden **autochthone Mikroorganismen** zugesetzt, die den unverwechselbaren Charakter des Käses verstärken und zur korrekten Ausbildung der Rindenstruktur beitragen.

## NÄHRWERTANGABEN

Der italienische Schnittkäse mit 50 % Fett in der Trockenmasse hat einen Laktosegehalt von weniger als 0,1 Gramm pro 100 Gramm und ist daher "von Natur aus laktosefrei".

Werte pro 100 g des Produkts:

Eiweiß	24 g
Kohlenhydrate	5 g
Fett	30,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Salz	1,9 g
Kalorien pro 100 g des Produkts:	
	373 kcal/1.549 kJ

