

Stilfser BOB kaas

Beschermde oorsprongsbenaming sinds 2007



Stilfser BOB kaas wordt sinds 2007 door de Europese Unie (EU) erkend als de enige kaas in Zuid-Tirol met een beschermde oorsprongsbenaming. Dit zegt wat over de traditionele kwaliteit en is een historische verwijzing naar het gebied van oorsprong: de productie van 'Stilfser' kan worden herleid tot het jaar 1914.

Stilfser kaas is typisch voor de regio en wordt gemaakt van koemelk afkomstig van bergboerderijen in Zuid-Tirol. De korst is oranjegeel tot oranjebruin, de binnenkant is gelig-wit van kleur en heeft een dichte structuur met onregelmatige gaten ter grootte van een erwt. De textuur is zacht soepel tot smeltend, de geur scherp-kruidig. Wat smaak betreft is de kaas aromatisch, krachtig en dominant kruidig. De echte Stilfser kaas herkent men aan het label voor beschermde oorsprongsbenaming en het rode logo 'Stilfser/Stelvio' op het karakteristieke etiket, dat zich op de bovenzijde van het kaaswiel bevindt.

Om dit label te mogen voeren moet de kaas niet alleen volgens traditionele receptuur worden geproduceerd, maar ook aan andere voorwaarden voldoen. Zo moet de melk voor Stilfser kaas bijvoorbeeld over bepaalde eigenschappen beschikken en moeten de melkboeren vaste regels naleven bij het voeren van hun koeien.

Als vertegenwoordiger van de producenten van rauwmelkse en Stilfser kazen maakt het Consorzio Formaggio Stelvio zich volgens het reglement sterk voor de bescherming van Stilfser BOB kaas.

VERSE KOEMELK, 62 DAGEN RIJPING, AUTOCHTONE MICROFLORA

Stilfser kaas wordt vervaardigd uit verse koemelk afkomstig van 300 bergboerderijen in Zuid-Tirol, die bijna allemaal hoger liggen dan 1.000 meter boven zeeniveau. De melk wordt dagelijks opgehaald en binnen 48 uur verwerkt. Vervolgens blijven de kaaswielen gedurende 62 dagen rijpen op planken van sparenhout. In die periode wordt de kaas regelmatig behandeld met zout water waaraan autochtone micro-organismen zijn toegevoegd die het bijzondere karakter van de kaas onderstrepen. Alleen zo krijgt Stilfser kaas de typische korststructuur en zijn unieke smaak. Stilfser kaas wordt geventvrij geproduceerd. Dat geldt ook voor het stremsel dat nodig is voor de eiwitstolling.

GEBIED, PRODUCTIEVOLUME EN EXPORT

Het productiegebied van Stilfser BOB kaas strekt zich uit over de volgende districts-gemeenschappen en van de provincie Bolzano: Vinschgau, Burggrafenamt, Salten-Schlern, Pustertal, Eisacktal, gemeente Bolzano.

Per jaar worden ongeveer 125.000 kaaswielen Stilfser geproduceerd, elk met een nettogewicht van ongeveer 9 kilo. De export is voor Stilfser kaas het belangrijkste afzetkanaal. Een groot deel van de export gaat naar Duitsland, gevolgd door Oostenrijk, Nederland en andere markten zoals Albanië, Australië, België, Frankrijk, Groot-Brittannië, Italië, Polen en Tsjechië.



PRODUCTIE EN VERMARKTING

Stilfser BOB kaas wordt momenteel volgens overgeleverde receptuur geproduceerd en op de markt gebracht door zuivelbedrijven Mila/Bergmilch Südtirol en Burgeis.

INFORMATIE OVER DE VOEDINGSWAARDE

Deze kaas met 50 procent vet in de droge stof heeft een lactosegehalte van minder dan 0,1 gram per 100 gram en is daarmee van nature lactosevrij.

Voedingswaarde per 100 g:

Eiwit.....	23 g
Koolhydraten.....	0 g
Vet.....	30 g
waarvan verzadigde vetzuren	21 g
Zout	1,9 g
Energie.....	362 kcal/1.501 kJ

Contact:

Konsortium Stilfser Käse
Innsbrucker Straße 43
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
info@formaggiostelvio.it
www.stilfser.it

