



Stilfser - hergestellt nach guter alter Tradition ausschließlich aus naturbelassener Frischmilch von den Almen am Fuße des gleichnamigen Passes - ist ein einzigartiger Schnittkäse, der durch seine vereinzelt erbsengroße Lochung, sein intensives, vollwürziges Aroma und seine weiche und elastische Konsistenz viele Käseliebhaber und Käsekenner in Erstaunen versetzt.

Seit dem Jahr 2003 trägt der Stilfser die "geschützte Ursprungsbezeichnung" (g.U.), welche die Europäische Union für die unverfälschte Qualität, die Authentizität und die historische Beziehung des Produktes zum Ursprungsgebiet vergibt.

Stelvio - dal latte d'alta quota dei pascoli situati ai piedi dell'omonimo passo (2.758 m) - è un pregiato formaggio alpino ispirato alla migliore tradizione artigianale • La pasta morbida ed elastica, il gusto tipico ed intensamente aromatico, quasi pungente, fanno di Stelvio una specialità unica nel suo genere, destinata a stupire gli amanti del formaggio e gli intenditori più esigenti.

Stelvio si fregia dal 2003 dell'ambita "denominazione di origine protetta" (DOP), riconoscimento che certifica in sede comunitaria la qualità e l'autenticità "storica" del prodotto nell'ambito del territorio di provenienza.

Stilfser - made using milk from the high altitude pastures located at the foot of the Stilfser Pass (2,758 mt) - is a fine alpine cheese produced following the best cheese - making traditions • Its soft, slightly elastic texture and typical, intensely aromatic almost pungent flavour make Stilfser a unique speciality of its kind, destined to amaze both cheese-lovers and even the most demanding of connoisseurs.

Since 2003, Stilfser was honored by the "Protected Designation Origin" (PDO), recognition which certifies at a European level both the quality and the "historical" authenticity of the product within its stemming environment.

PRODUKT PRODOTTO PRODUCT	ARTIKELNUMMER COD. ARTICOLO ART. NO.	NETTOGEWICHT PESO NETTO NET WEIGHT	PRODUKTMABE DIMENSIONE PROD. SHAPE'S SIZE	KARTONMABE DIM. CARTONE CARTON'S SIZE	REIFEZEIT / TAGE STAGIONATURA / GG. STORAGE / DAYS	F.I.T. M.G.S.S. F.D.M.
STELVIO-STILFSEER 1/1	338600	CA. 9 KG	Ø 35 X H 8 CM	40 X 40 X 13,5 CM	CA. 90	MIN. 50%
STELVIO-STILFSEER 1/2	338700	CA. 4,5 KG	Ø 35 X 17,5 X H 8 CM	40 X 40 X 13,5 CM	CA. 90	MIN. 50%
STELVIO-STILFSEER 1/4	338800	CA. 2,25 KG	17,5 X H 8 CM	40 X 40 X 13,5 CM	CA. 90	MIN. 50%
STELVIO-STILFSEER 210 g	338900	CA. 210 G	19 X 12,5 X 3,5 CM	40 X 24 X 13 CM	CA. 90	MIN. 50%

PRODUKT PRODOTTO PRODUCT	STÜCKE PRO KARTON PEZZI PER CARTONE PIECES PER CARTON	KARTONS PRO LAGE CARTONI PER STRATO CARTONS PER LAYER	KARTONS PRO PALETTE CARTONI PER BANCALE CARTONS PER PALLET	GEWICHT DER PALETTE PESO DEL BANCALE PALLET'S WEIGHT	HÖHE DER PALETTE ALTEZZA BANCALE PALLET'S SIZE
STELVIO-STILFSEER 1/1	1	6	42	CA. 410 KG	110 CM
STELVIO-STILFSEER 1/2	2	6	42	CA. 410 KG	110 CM
STELVIO-STILFSEER 1/4	4	6	42	CA. 410 KG	110 CM
STELVIO-STILFSEER 210 g	20	10	60	CA. 340 KG	90 CM