



Il modo migliore per conservare i salumi e i formaggi stagionati

Descrizione

COMUNICATO STAMPA ?? CONTENUTO PROMOZIONALE

Milano, 21 gennaio 2026 ?? Tutti i prodotti freschi hanno bisogno di attenzione una volta portati a casa, e in particolare seguire alcuni consigli per la conservazione garantisce sapori gustosi e un consumo sicuro. In questo modo ?? possibile godere pi?? a lungo anche del Formaggio Stelvio DOP e dello Speck Alto Adige IGP.

Per i formaggi stagionati:

?? Per conservarli in frigorifero utilizzare la carta per formaggi, quella che viene utilizzata per il confezionamento al banco (in alternativa un panno in cera ??api) oppure metterlo in un contenitore di vetro o plastica con coperchio.

?? Conservare in frigorifero sul ripiano centrale, confezionati singolarmente, con una temperatura compresa tra 4 e 8 ??C.

Queste indicazioni valgono per la maggior parte dei formaggi e in particolare sono contenuti nelle linee guida del Formaggio Stelvio DOP. La sua consistenza cremosa e il suo aroma speziato vengono esaltati se conservato correttamente. Per gustarlo al meglio, si consiglia di togliere il Formaggio Stelvio DOP dal frigorifero circa 30 minuti prima di servirlo; tuttavia, se si desidera porzionare il formaggio, ?? meglio tagliarlo quando ?? ancora freddo per evitare che si attacchi al coltello.

Il Formaggio Stelvio DOP ?? fatto con latte proveniente al 100% da 350 masi di montagna dell'??Alto Adige e secondo metodi di lavorazione tradizionali, caratteristiche che ne determinano il sapore inconfondibile e ne garantiscono la genuinit??.

Come conservare correttamente gli insaccati e i salumi stagionati:

â?¢ Conservare sempre il salume intero.

â?¢ Dopo averlo tagliato, inserirlo nuovamente in un panno umido o conservarlo tra due piatti fondi in un luogo fresco o in frigorifero. In particolare, lo Speck Alto Adige IGP manterrÃ il suo aroma e la sua consistenza morbida per diverse settimane.

â?¢ Importante: lo Speck Alto Adige non deve essere conservato vicino ad alimenti dallâ??odore forte, poichÃ© tende ad assorbire facilmente gli odori.

Prima di consumarlo, lo Speck Alto Adige IGP deve riposare per unâ??ora a temperatura ambiente, in modo che possa sprigionare al meglio il suo aroma speziato e leggermente affumicato.

Tradizionalmente lo Speck Alto Adige IGP Ã“ facile da conservare, veniva prodotto dai contadini in Alto Adige per conservare la carne e per avere a disposizione tutto lâ??anno una fonte di proteine animali. Se non aperto e confezionato sottovuoto, conservato in un luogo fresco e buio, ad esempio in frigorifero, rimane fresco per diversi mesi.

Una corretta conservazione: un contributo alla sostenibilitÃ

La conservazione ottimale del Formaggio Stelvio DOP e dello Speck Alto Adige IGP non solo ne assicura il gusto inconfondibile, ma consente anche di preservarne la freschezza e le qualitÃ organolettiche, contribuendo a ridurre al minimo gli sprechi alimentari.

Informazioni sullo Speck Alto Adige IGP e sul Formaggio Stelvio DOP, approfondimenti sui loro aspetti nutrizionali e gustose ricette sono disponibili sul sito web della campagna www.europaqualita.eu.

FOTO link

Contatti:

Immediapress

Ufficio stampa: Hopscotch Italia Telefono: +39 342 6371 992 e-mail:
ufficiostampa@hopscotchgroupe.com

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

ResponsabilitÃ editoriale di Immediapress

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Gennaio 21, 2026

Autore

redazione

default watermark