

新闻报导

食品

山地奶酪

山地奶酪在阿尔卑斯之国有着悠久的历史。世代代的农民都致力于寻找保存和提炼珍贵牛奶原料的方法。

许多优质产品受到欧盟保护，因此它们的多样性得到了保证。这些产品的特色与其地理来源相关。受保护的原产地标志 (PDO) 收录了例如“蒂罗尔山地奶酪 (Tiroler Bergkäse)” (PDO)、“福拉尔贝格-山地奶酪 (Vorarlberger Bergkäse)” (PDO) 及“盖尔谷高山牧场奶酪 (Gailtaler Almkäse)” (PDO) 等产品。这些奶酪是阿尔卑斯山传统美食的重要食材，如奶酪面疙瘩 (Käsespätzle)、芝士球 (Käsknöpfle) 或芝士马铃薯丸 (Kaspressknödel)。

熏腊肉

在阿尔卑斯之国，熏腊肉是一种有着悠久传统的高山特色美食。制作需要丰富的经验、耐心、知识和天然原料。

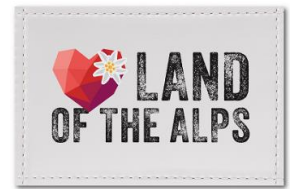
不同的因素对口味有着特殊的影响：猪的品种、动物的健康程度、饲养方法、正确的屠宰时间、传统的配方、干燥过程中清新的山间空气及成熟所需的时间。欧盟颁发受保护的地理标志 (PGI)，来保护这些特色食品。

干草奶

自 2016 年起，干草奶获得欧盟“保证传统特产” (TSG) 认证保护。该认证保护这种食品的传统制造工艺。干草奶牛只饲喂青草和草料：可以是牧场上新鲜的牧草，也可以是晒干的干草。允许饲喂少量非转基因谷物。

阿尔卑斯之国也是有机食品的国度：所有的牛奶和肉类产品，以及水果、蔬菜、谷物、鱼类、蛋类、蜂蜜和精制产品都扩充了有机产品品种。奥地利的超市供应有机食品已经有大约 25 年的历史。

<p>Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH 地址: Dresdner Straße 68a- 1200 Wien 维也纳, 214 信箱 企业标识号: ATU39009407 工商注册号: 135101d, HG Wien 获得认证: ISO 9001:2015、 ISO 14001:2015、EMAS</p>	<p>电话: +43 50 3151-404 传真: +43 50 3151-499 电子邮箱: manuela.schuerr@amainfo.at 网址: www.amainfo.at</p>	<p>第 1 页共 2 页</p>
--	--	-------------------



咨询热线:

联系人: Manuela Schürr, 部门: 企业传播部

电话 +43 50 3151-401, +43 664 83 76178, 电子邮箱: manuela.schuerr@amainfo.at

AMA-Marketing 有限公司是奥地利农产品及食品的质量、销售和交流的平台。通过授予 AMA 认证标志和 AMA 有机标志来表彰食品行业的顶级成果。公司任务受法律管控。资金来源于农民的农业营销捐款、欧盟资金以及许可证持有人缴纳的费用。

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

地址: Dresdner Straße 68a-
1200 Wien 维也纳, 214 信箱
企业标识号: ATU39009407
工商注册号: 135101d, HG Wien
获得认证: ISO 9001:2015、
ISO 14001:2015、EMAS

电话: +43 50 3151-404
传真: +43 50 3151-499
电子邮箱: manuela.schuerr@amainfo.at
网址: www.amainfo.at

第 2 页共 2 页