

# Formagella Tremosine Affumicata



Formaggio tipico di Tremosine a pasta semidura, occhiata, dal sapore fragrante e dal profumo delicato delle essenze dei prati di montagna, arricchito dall'affumicatura con aroma di fumo naturale. Ottenuta con latte prodotto nelle stalle nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano. Sapientemente stagionata in locali con muffe selezionate e successivamente affumicata con aroma di fumo naturale. Prodotto squisitamente buono e della massima digeribilità.

**Shelf life:** la Formagella Tremosine è stata sottoposta ad un challenge test (prova di contaminazione del prodotto) per la valutazione del potenziale di crescita e del tasso massimo di crescita per *Listeria Monocytogenes* (vedasi Commissione della Comunità Europea SANCO/1628/2008 ver. 9.3-26112008 e documento di lavoro AFFSA del Novembre 2008).

Dallo studio emerge che il prodotto non costituisce terreno favorevole alla crescita del patogeno ( $\delta \leq 0,5 \log_{10} \text{UFC/g}$ ) cui si applica il relativo criterio previsto dal Reg. (CE) n. 2073/2005 e s.m.i..

Cod. art.	MSF31	
Nome del prodotto	Formagella Tremosine affumicata	
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta semidura con aroma di fumo naturale	
Ingredienti	<b>Latte</b> , sale, caglio, fermenti lattici, aroma di fumo naturale Crosta non edibile	
Zona di Produzione	Altipiano di Tremosine nel Parco Alto Garda Bresciano. Parco Alto Garda Bresciano	
Parametri merceologici	Forma cilindrica 16-18 cm, scalzo 5-7 cm, crosta affumicata, pasta morbida, occhiatura piccola irregolare, profumo caratteristico	
Marchio	FORMAGELLA TREMOSINE con croce al centro ottenuto in fase di produzione sul piano della forma	
Stagionatura	Non inferiore ai 40 giorni	
Pezzatura	circa 1,4 kg (peso variabile)	
Imballo	Cartone da 2, 4, 6 o 12 pezzi	
Shelf Life	Forme intere TMC: 60 giorni	
Conservazione	+2°C, +4°C	
Valori nutrizionali per 100 g	Energia	1650 kJ (394 kcal)
	Grassi	32,2 g
	di cui acidi grassi saturi	15,8 g
	Carboidrati	1,1 g
	di cui zuccheri	0,5 g
	Proteine	25,8 g
	Sale	2,2 g
Valori microbiologici	Escherichia Coli.....	n:5 c:2 m:100 M:1000 ufc/g
	Listeria m. ....	assente/25g
	Salmonella spp .....	assente/25g
	Stafilococchi coag.pos.....	n:5 c:2 m:10 M:100 ufc/g
Allergeni (Reg. CE 1169/11)	Presenti come ingredienti: <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Presenti in tracce: nessuno	
Codice ean	2 864436	