

Formagella Tremosine

SENZA LATTOSIO



La Formagella Tremosine Senza Lattosio è un formaggio tradizionale della Lombardia. Il latte, di origine definita, viene prodotto dai soci; con uno speciale trattamento viene eliminato il lattosio presente (<0,01%); la lavorazione e la stagionatura avvengono nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, nel Caseificio Sociale Alpe del Garda. Queste caratteristiche danno la possibilità anche ai soggetti intolleranti al lattosio di poter assaggiare ed apprezzare le qualità che hanno reso famosa la Formagella Tremosine tradizionale. Sapori ed odori rimangono quelli del prodotto di origine nonostante l'assenza di lattosio.

Cod. art.	Prodotto intero: MSFSL Prodotto intero s.v.: MSFS1 Prodotto sezionato ¼ s.v.: MSFS4 Prodotto sezionato ½ s.v.: MSFS2
Nome del prodotto	Formagella Tremosine Senza Lattosio
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta semidura senza contenuto di lattosio (<0,01%)
Ingredienti	Latte (lattosio <0,01%), sale, caglio, fermenti lattici. 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, pasta morbida, occhiatura piccola irregolare, profumo caratteristico
Stagionatura	Non inferiore ai 40 giorni
Pezzatura	Prodotto intero: circa 1,40 kg (peso variabile) Prodotto sezionato ¼ s.v.: circa 0,35 kg (peso variabile) Prodotto sezionato ½ s.v.: circa 0,70 kg (peso variabile)
Imballo	Cartone da 2, 4, 6 o 12 pezzi per forme intere Prodotto sezionato: sacchetti termoretraibili
Shelf Life	Forma intera: TMC 60 giorni Prodotto s.v.: TMC 90 giorni
Conservazione	+2°C, +4°C
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:100 M:1000 ufc/g
Allergeni (Reg. CE 1169/11)	Presenti come ingredienti: latte Presenti in tracce: nessuno
Cod. art.	Prodotto intero: 2 330261 Prodotto intero s.v.: 2 330261 Prodotto sezionato ¼ s.v.: 2 603464 Prodotto sezionato ½ s.v.: 2 869713