

Formagella Tremosine in olio



La Formagella Tremosine in olio è un prodotto tradizionale della Lombardia, ottenuto nel rispetto delle indicazioni e dei vincoli previsti dal Disciplinare di Produzione approvato dall'Organismo di Certificazione.

Cod. art.	MSF14
Nome del prodotto	Formagella Tremosine in olio
Ingredienti	Formagella Tremosine (Latte , sale, caglio, fermenti lattici), olio extra vergine d'oliva, nocci , erbe aromatiche, spezie.
Zona di Produzione	Altipiano di Tremosine nel Parco Alto Garda Bresciano. Parco Alto Garda Bresciano
Parametri merceologici	Vasetto da 300 g
Pezzatura	circa 300 g (peso variabile)
Shelf Life	TMC: 300 giorni
Conservazione	+2°C, +4°C
Valori microbiologici	Coleiformi n:5 c:2 m:100 M:1000 ufc/g Listeria m. assente/25 g Stafilococchi coag.pos..... assente/25 g Clostridium botulinum assente
Allergeni (Reg. CE 1169/11)	Presenti come ingredienti: Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), frutta guscio (nocci) Presenti in tracce: nessuno
Codice ean	