

Formaggio Garda RISERVA



Il Formaggio Garda Stagionato RISERVA è una particolare selezione delle nostre migliori forme di formaggio Garda, accuratamente scelte dai nostri casari. La selezione RISERVA si presenta con un'età minima di 20 mesi ma può raggiungere stagionature molto superiori. Partendo dalla base del formaggio Garda classico, con l'aumentare dei mesi di stagionatura cresce incredibilmente la potenza dei sapori rilasciati ad ogni assaggio.

Il Garda è un prodotto certificato dal "Consorzio Valorizzazione Prodotti Razza Bruna Italiana", da CSQA a garanzia di un prodotto certificato a partire dalla sua origine (conforme allo standard ISO 22005 e DTP 019) e dal "Marchio territoriale del Parco Alto Garda Bresciano" che garantisce lo stretto legame ed il rispetto del territorio sul quale viene realizzato.

Cod. art.	Forme intere Sezionati ½ s.v. Sezionati ¼ s.v. Sezionati 400gr s.v.	MSGST MSGSV MSGS4 MSGS1
Nome del prodotto	Formaggio Garda RISERVA	
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta dura prodotto da latte vaccino pastorizzato	
Ingredienti	Latte di Razza Bruna, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima (proteina naturale derivata dall'uovo) Trattamenti in crosta: olio di semi di lino raffinato e colorante: caramello semplice. Origine del latte: Italia Crosta non edibile	
Zona di Produzione	Altipiano di Tremosine nel Parco Alto Garda Bresciano. Parco Alto Garda Bresciano	
Parametri merceologici	Forma cilindrica cm 32, scalzo cm 9. Pasta friabile di colore paglierino con occhiatura quasi assente, sapore leggermente marcato e caratteristico	
Marchio	GARDA in verticale sullo scalzo	
Certificazioni	Prodotto certificato CSQA ISO 22005. Prodotto garantito dal Marchio territoriale del Parco Alto Garda Bresciano. Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato ISO 9001	
Stagionatura	Non inferiore a 20 mesi	
Pezzatura	Prodotto intero: circa 7,0 kg (peso variabile) Porzionato a ½: 3,50 kg (peso variabile) Porzionato a ¼: 1,75 kg (peso variabile) Porzionato a 800 g: 0,80 kg circa Porzionato a 400 g: 0,40 kg circa	
Forma intera: imballo primario	Cartone idoneo al contatto alimentare	
Forma porzionata sv		
Imballo primario:	Sacchetti termoretraibili idonei al contatto alimentare	
Imballo secondario:	Cartone idoneo al contatto alimentare	

IT
03/420
CE

alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

ST MSGST Rev09 del 01/03/23
ST MSGSV Rev09 del 01/03/23
ST MSGS4 Rev09 del 01/03/23
ST MSGS1 Rev09 del 01/03/23

Pallettizzazione	
Forma intera:	Cartone da 1 pezzo
Forma porzionata:	Porzionato a ½: Cartone da 2 pezzi Porzionato a ¼: Cartone da 4 pezzi Porzionato a 800 g: Cartone da 8 pezzi (n° variabile) Porzionato a 400 g: Cartone da 16 pezzi (n° variabile)
Shelf Life	
	Forme intere TMC dall'incartonamento: 90 giorni Sezionati s.v.TMC dal confezionamento: 90 giorni
Condizioni di conservazione	
	0°C / +8°C (forme intere) +2°C / +4°C (prodotto confezionato s.v.)
Valori nutrizionali medi per 100 g	
(per prodotto non confezionato)	
Energia	2020 kJ - 486 kcal
Grassi	37 g
di cui acidi grassi saturi	27 g
Carboidrati	5,0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	33 g
Sale	2,2 g
Valori nutrizionali medi per 100 g	
(per prodotto confezionato s.v.)	
Energia	2020 kJ - 486 kcal
Grassi	37 g
di cui acidi grassi saturi	27 g
Carboidrati	5,0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	33 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:100 M:1000 ufc/g
Allergeni (Reg. CE 1169/11)	
	Presenti come ingredienti: Latte , lisozima (proteina naturale derivata dall'uovo) Presenti in tracce: nessuno
Codice ean	
	Forme intere 2 710353 Sezionati s.v. 2 501103