



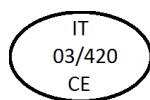
Garda RISERVA



Il 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 18 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 DTP 019) e dal "Marchio di Qualità del Parco Alto Garda Bresciano" che garantisce, oltre alla qualità del prodotto, 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	Garda Stagionato RISERVA	
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta dura prodotto da latte vaccino pastorizzato	
Ingredienti	Latte di Razza Bruna, sale, caglio, fermenti lattici, lisozima (proteina naturale derivata dall' uovo) Trattamenti in crosta: olio di semi di lino raffinato 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 garantito dal Marchio di Qualità del Parco Alto Garda Bresciano. Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato ISO 9001:2008	
Stagionatura	Non inferiore a 18 mesi	
Pezzatura	7 kg circa (peso variabile)	
Imballo	Cartone da 1 pezzo	
Shelf Life	Forme intere TMC: 90 giorni Sezionati s.v.TMC: 90 giorni	
Conservazione	+2°C / +4°C	
Valori nutrizionali per 100 g	Energia	1814 kj (433 kcal)
	Grassi	31,1 g
	di cui acidi grassi saturi	18,0 g
	Carboidrati	0,5 g
	di cui zuccheri	0,1 g
	Proteine	31,1 g
	Sale	1,8 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: Latte , lisozima (proteina naturale derivata dall' uovo) Presenti in tracce: nessuno	
Codice ean	Forme intere	2 710353
	Sezionati s.v.	2 501103



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 Rev01 del 07/03/16
ST MSGSV Rev01 del 07/03/16
ST MSGS4 Rev00 del 07/03/16
ST MSGS1 Rev00 del 07/03/16