

Garda



Formaggio uso monte da taglio o da grattugia a seconda della stagionatura, tipicamente prodotto sull'Altipiano di Tremosine nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano. Ottenuto con latte di vacca di sola Razza Bruna, parzialmente scremato. Il Garda è un formaggio tradizionale della Lombardia, trasformando latte ottenuto nel rispetto delle indicazioni e dei vincoli previsti dal Disciplinare di Produzione approvato dall'Organismo di Certificazione CSQA a garanzia di un prodotto certificato a partire dalla sua origine (conforme allo standard DTP 019).

Il Garda è inoltre certificato dal "Consorzio Valorizzazione Prodotti Razza Bruna Italiana" quale formaggio prodotto esclusivamente con latte di bovine di sola razza bruna 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.	MSG01	
Nome del prodotto	Garda	
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 ca cm 32, scalzo ca cm 9 pasta poco friabile di colore paglierino con occhiatura quasi assente, sapore leggermente marcato, caratteristico	
Marchio	GARDA in verticale sullo scalzo	
Certificazioni	Prodotto certificato CSQA ISO 22005:2008. Prodotto garantito dal Marchio di Qualità del Parco Alto Garda Bresciano. Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato ISO 9001:2008	
Stagionatura	Non inferiore ai sei mesi	
Pezzatura	7 kg circa (peso variabile)	
Imballo	Cartone da 1 pezzo	
Shelf Life	Forme intere 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	2 901864	