

# Formaggio 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	Formaggio Garda
Tipo di formaggio	Formaggio semigrasso a pasta dura prodotto da latte vaccino pastorizzato
Ingredienti	<b>Latte</b> di Razza Bruna, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima (proteina naturale derivata dall' <b>uovo</b> ) Trattamenti in crosta: olio di semi di lino raffinato e colorante: caramello semplice. <b>CROSTA NON EDIBILE</b> Origine del latte: Italia
Zona di Produzione	Altipiano di Tremosine nel 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. Prodotto garantito dal Marchio territoriale del Parco Alto Garda Bresciano. Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato ISO 9001
Stagionatura	Non inferiore ai sei mesi
Pezzatura	7 kg circa (peso variabile)
Imballo	Cartone idoneo al contatto alimentare
Pallettizzazione	Cartone idoneo al contatto alimentare da 1 pezzo
Shelf Life	Forme intere TMC dall'incartamento: 90 giorni
Conservazione	0°C / +8°C
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia 1877 kJ - 52 kcal Grassi 34 g di cui acidi grassi saturi 25 g Carboidrati 6,0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 32 g Sale 1,6 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: <b>Latte</b> , lisozima (proteina naturale derivata dall' <b>uovo</b> ) Presenti in tracce: nessuno
Codice ean	2 901864