

# Lattecrudo Tremosine



La tradizionalità di questo formaggio è legata alla particolare tecnica di trasformazione, rimasta invariata nel tempo, che prevede un requisito qualitativo fondamentale che è l'utilizzo di latte appena munto non pastorizzato, da cui il nome latte crudo, oltre a particolari condizioni di stagionatura. La pastorizzazione del latte uccide sì i microbi e i batteri ma "uccide" buona parte di sapore, cancellando i sentori del pascolo che ogni latte "avvalora" dentro di sé. Il formaggio a latte crudo fermentando evolverà grazie all'azione della flora batterica originaria, quella che gli animali raccolgono dal territorio e trasferiscono al latte. Flora batterica che assieme alle tecniche di produzione lo rende unico e senza eguali.

Cod. art.	MSL01	
Nome del prodotto	Lattecrudo Tremosine	
Tipo di formaggio	Formaggio a latte crudo semistagionato	
Ingredienti	<b>Latte</b> vaccino crudo, sale, caglio, fermenti lattici 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 ca cm 20, scalzo ca cm 7 crosta morbida, pasta morbida di color giallo paglierino, occhiatura piccola irregolare, profumo caratteristico, sapore leggermente marcato	
Certificazioni	Azienda con Sistema di Gestione Qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015	
Stagionatura	Non inferiore ai 40 giorni	
Pezzatura	Circa 2,5 kg (peso variabile)	
Imballo primario	Cartone idoneo al contatto alimentare	
Pallettizzazione	Cartone da 2 pezzi	
Shelf Life	Forme intere	TMC dall'incartamento: 90 gg
Condizioni di conservazione	0°C / +8°C	
Valori nutrizionali medi per 100 g	Energia	1691 kj - 408 kcal
	Grassi	33,0 g
	di cui acidi grassi saturi	24,0 g
	Carboidrati	3,0 g
	di cui zuccheri	0,0 g
	Proteine	25,0 g
	Sale	2,1 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: <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Presenti in tracce: nessuno	
Codice ean	2 238058	