	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – L'ALPINA	Rev01 del 11/07/17	MSPOL



NOME PRODOTTO	L'ALPINA "LA POLENTA CUSA AI FORMAGGI DI TREMOSINE"		
DESCRIZIONE PRODOTTO	La polenta cusa è un piatto della tradizione locale realizzato, aggiungendo a fine cottura della classica polenta, un gustoso mix formaggi di Tremosine sul Garda ed alcune eccellenze nazionali come Grana Padano e Gorgonzola, rendendola così estremamente gustosa, morbida e filante. Nel finale un filo di burro fuso trasforma la polenta, detta "cusa", in un piatto tipico dal gusto speciale.		
CODICE PRODOTTO	MSPOL	BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT C4868 CE
CODICE EAN	8 031639 001450		

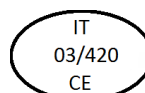
INGREDIENTI	Acqua, formaggi di Tremosine 31%: Formagella Tremosine, Garda Stagionato (trattato in crosta con olio di semi di lino raffinato), Lattecrudo Tremosine, Canestrato Tremosine, Fontal Tremosine in proporzione variabile (contengono LATTE , sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima da UOVO); Grana Padano d.o.p. (LATTE , sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima da UOVO); Gorgonzola d.o.p. (LATTE , sale, caglio, fermenti lattici); farina di mais 11%; farina di grano saraceno integrale; burro (LATTE); sale iodurato; pepe.		
ALLERGENI	Come ingredienti:	LATTE , lisozima da UOVO	
	Presenze in tracce:	Cereali contenenti glutine (ORZO, FARRO, FRUMENTO) CROSTACEI, PESCE, SOIA, PISTACCHI, SEDANO, SENAPE, MOLLUSCHI	


PEZZATURA	450 g
VASCHETTA	Dimensioni: 187x137x36 mm Peso: 21 g Vaschetta: PP-EVOH-PP Film: Poliaccoppiato Peso: 3 g
IMBALLO ESTERNO	Cartone da 6 pz – Dim. 290x197x125 mm
QUANTITÀ PER PALLET	96 cartoni
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto conforme al Reg. CE 2073/2005



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



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	<i>File: STPC – L'ALPINA</i>	Rev01 del 11/07/17	MSPOL

SHELF LIFE	40 giorni
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0°C / +4°C

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G	Parametri	Valori
	Energia	766 kj - 184 kcal
	Grassi	12,0 g
	di cui acidi grassi saturi	8,6 g
	Carboidrati	9,5 g
	di cui zuccheri	0,2 g
	Proteine	10,0 g
	Sale	1,0 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Parametri	Limiti
	Escherichia Coli	< 10 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g
	Listeria Monocytogenes	assente in 25 g
	Bacillus spp.	<10 ufc/g
	Cbt totale	<10 ufc/g
	Salmonella spp.	assente in 25 g



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

