Tremosine

Codice: 0752

DESCRIZIONE:

Formaggio semigrasso a pasta morbida lievemente occhiata, prodotto da latte vaccino pastorizzato. La Formagella Tremosine è un formaggio tradizionale della Lombardia, ottenuto nel rispetto delle indicazioni e dei vincoli previsti dal Disciplinare di Produzione approvato dall'Organismo di Certificazione. Il latte, di origine definita, viene prodotto dai soci; la lavorazione e la stagionatura avvengono nel cuore del Parco Alto Garda Bresciano, nel Caseificio Sociale Alpe del Garda. È un prodotto unico dal sapore fragrante, dal profumo delicato delle essenze montane, squisitamente buono e dalla massima digeribilità.

INGREDIENTI:

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +7°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1690 kJ – 407 Kcal
GRASSI	32 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	24 g
CARBOIDRATI	3.4 g
DI CUI ZUCCHERI	0.4 g
PROTEINE	26 g
SALE	2.3 g