



TrackIT Blockchain

Casi d'uso



Il portale

www.trackit-blockchain.it

TrackIT Blockchain è un portale del Made in Italy dove trovano spazio le eccellenze dell'arredamento e del design, della moda, dell'agrifood e della cosmetica di qualità.

TrackIT Blockchain
Italian Trade Agency
La filiera del valore per la tracciabilità del Made In Italy

Cerca tra i produttori e i prodotti

Scopri la storia dei Prodotti made in Italy, con filiera tracciata su blockchain

La Revòche
Rania
Sensuale ed elegante. Disegnato per enfatizzare le forme del corpo. È perfetto per la spiaggia o la sera, per un appuntamento speciale.

Martin Zelo
C-POSELLIPO
Cappotto con pinone sartoriale e martingala, tasca con puttoni, revers ampio, completamente rifoderato fondo piega cucito a mano, sfilata ascia della manica chiusa e doppia ascia cucita a mano.

Caseificio Garau
Baddhe Bio
Il Baddhe Bio è il formaggio pecorino certificato biologico, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Il latte gr.

MARBONE
Alburu - Centro tavolo
Dalla forma di un albero stilizzato con rami aperti e capienti, il centrotavola Alburu è un vero e proprio oggetto esclusivo in ceramica, fatto a mano e smaltato. Ogni oggetto dell...

Scopri le aziende

Caseificio Garau

Maestri casari di quattro generazioni, una lunga storia di formaggi sardi. Dal 1880 il Caseificio Antonio Garau, il più antico in attività in Sardegna, produce con dedizione e passione i formaggi sardi, ricercando da sempre il gusto e la qualità superiore. Una vera e propria missione: quella per farne caseari, che ha permesso alle quattro generazioni, Antonio Garau il fondatore, il figlio Beniamino Garau la 2° generazione, il nipote Antonio Garau la 3° generazione, i pronipoti Beniamino e Marina Garau la 4° e attuale generazione, di affrontare con tenacia e determinazione due guerre mondiali e varie crisi economico-finanziarie; in primis, di non scordare e portare avanti con orgoglio la filosofia aziendale: passione, entusiasmo, nuove sfide e

La scheda prodotto, raggiungibile da QR-code o da semplice navigazione web, contiene il racconto del prodotto stesso e delle sue caratteristiche, con un breve approfondimento sull'azienda produttrice.

Il ruolo più importante lo riveste la storia di produzione, con un racconto delle fasi che accompagna l'utente a rivivere il processo produttivo e apprezzare le caratteristiche distintive del prodotto.

Trackio blockchain

MIKAH Coffee > Natura - N.10 Bio > 12/09/22

http://www.mikahworld.com

MIKAH
100% ARABICA
MIKAH Coffee

Natura - N.10 Bio Visualizza notificazione prodotto

Biologico - 100% Arabica
Miscela di caffè 100% Arabica realizzata dalle migliori origini selezionate, coltivate in agricoltura sostenibile da aziende certificate.

12/09/22

Dettaglio prodotto

Scheda tecnica

Tipologia	Miscela 100% Arabica
Origini	Indonesia, Nicaragua, Honduras, Tanzania, India
Formati	Sacchetto 1Kg In grani - Sacchetto 250g in grani o macinato - Barattolo 250g in grani o macinato
L'azienda produttrice	
Certificazioni, premi e riconoscimenti	

Le fasi di produzione

1/3 Raccolta, e lavorazioni iniziali

Dal 2022-01-01 Al 2022-08-25

Tutte le miscele di Caffè Mikah utilizzano le migliori qualità di caffè, selezionate fin dalla prima fase di raccolta: il processo di raccolta avviene nel momento più adatto alla giusta maturazione dei frutti (drupe), poiché delle drupe non ancora mature ne comprometterebbero la qualità generale. La raccolta di diverse origini avviene in tempi diversi dell'anno: dopo la raccolta, le drupe vengono selezionate in base ad un processo di lavaggio e spollatura (da cui si ottiene il cosiddetto caffè lavato o washed) e i chicchi di caffè verde ottenuti vengono messi ad asciugare. Una volta pronti, i chicchi vengono ripuliti meccanicamente dalle impurità e setacciati su dei crivelli per selezionarne la giusta dimensione. Infine, i chicchi di caffè verde vengono confezionati in sacchi di juta o in big bag e caricati sui container per essere spediti in Italia.

Visualizza notificazione

Visualizza notificazione

Caseificio Garau

Da 140 anni i nostri formaggi affiniscono nelle preziose, naturali cascine, solide pietre e tavolate scolore per una sinfonia di eccezionali aromi, profumi e sentori.

[Visualizza realizzazioni](#)

Scopri i prodotti di Caseificio Garau



Baddhe Bio

Il Baddhe Bio è il formaggio pecorino certificato biologico, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo, taglie un procedimento...



Granduca di Mandas

Il Granduca di Mandas è un formaggio pecorino ottimo da tavola e grattugiato, prodotto con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo, taglie un procedimento...

Caseificio Garau

Caseificio Garau Via Cagliari 173 - Mandas (Mantada) - Provincia di Sul Sardegna - Italia

Maestri casari da quattro generazioni, una lunga storia di formaggi sardi. Dal 1880 il Caseificio Antonio Garau, il più antico in attività in Sardegna, produce con dedizione e passione i formaggi sardi, ricercando da sempre il gusto e la qualità superiore. Una vera e propria missione quella per l'arte casaria, che ha permesso alle quattro generazioni, Antonio Garau il fondatore, il figlio Beniamino Garau la 2ª generazione, il nipote Antonio Garau la 3ª generazione, i pronipoti Beniamino e Marina Garau la 4ª e attuale generazione, di affrontare con tenacia e determinazione due guerre mondiali e varie crisi economico-finanziarie. In primo, di non scendere e portare avanti con orgoglio la filosofia aziendale: passione, entusiasmo, nuove sfide e opportunità, con lo sguardo sempre rivolto all'ottenimento della massima qualità possibile. Antonio Garau, il fondatore, quando avviò la produzione pensò al recupero della tradizione millenaria legata alla trasformazione del latte ovino, un'arte in cui le abilità e le competenze del pastore si coniugavano alla ricerca del gusto e dell'eccezionale qualità da ritrovarsi nel formaggio pecorino sardo. Sin dalle origini il Caseificio Garau utilizza rigorosamente solo latte proveniente da allevamenti sardi, nei quali l'alimentazione si basa su erbe spontanee ed arbusti tipici della vegetazione locale. Nasce così la produzione di formaggi ricchi naturalmente di acidi grassi omega 3.



Ogni produttore ha una propria vetrina che offre un unico punto di accesso a tutti i prodotti inseriti e uno spazio aggiuntivo per raccontare l'azienda.

ovino, un'arte in cui le abilità e le competenze del pastore si coniugano alla ricerca del gusto e dell'eccezionale qualità da ritrovarsi nel formaggio pecorino sardo. Sin dalle origini il Caseificio Garau utilizza rigorosamente solo latte proveniente da allevamenti sardi, nei quali l'alimentazione si basa su erbe spontanee ed arbusti tipici della vegetazione locale. Nasce così la produzione di formaggi ricchi naturalmente di acidi grassi omega 3.

Certificazioni, premi e riconoscimenti

CERTIFICAZIONE PRODUTTORE



Certificazione Bio 948

Certificato in base all'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.
Data di nascita: 2022-04-28
Documento:
SULAD002 Caseificio Antonio Garau s.p.a.

[Visualizza realizzazioni](#)



Trackit Blockchain

Esplora
Pagine / Caricamento
BlockchainBlockchain

Aceti e oli: il caso di Acetaia Guerzoni

L'azienda agricola Guerzoni è un'acetaia di Modena che si differenzia per il loro metodo di agricoltura biologica e biodinamica.

Tutt'oggi l'acetaia Guerzoni è l'unica al mondo ad essere certificata Biologica e Biodinamica, e proprio queste peculiarità vengono messe in risalto dal progetto TrackIT Blockchain.



Scopri i prodotti di Acetaia Guerzoni



Monto di uva Rosso

Il nostro vino Guerzoni è prodotto secondo le antiche norme della tradizione vinicola per la

Certificazioni, premi e riconoscimenti

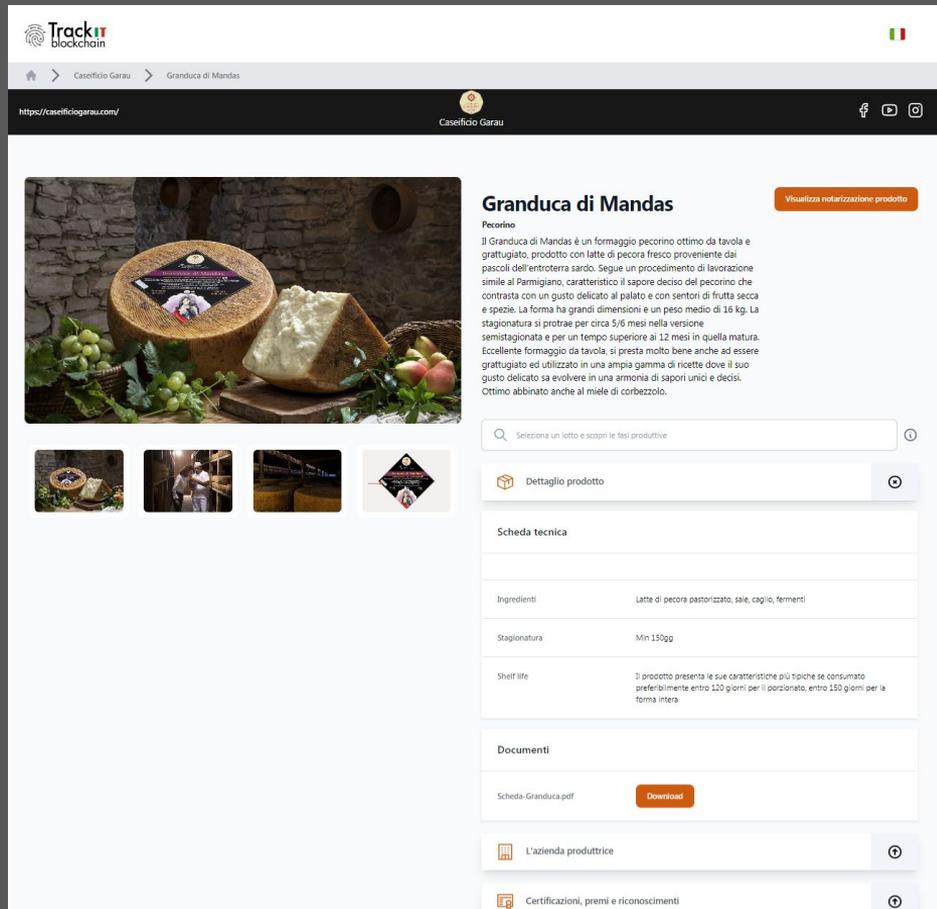
CERTIFICAZIONE PRODUTTORE	CERTIFICAZIONE PRODUTTORE	CERTIFICAZIONE PRODUTTORE
 Certificato IAS Certificazione IAS Copertina Agricoltura Biodinamica Data di nascita: 2022-10-13 Data di scadenza: 2026-10-13 Dove acquistare Certificato IAS.pdf Visualizza informazioni	 Certificazione Demeter Certificazione Demeter Data di nascita: 2023-12-17 Data di scadenza: 2024-12-18 Dove acquistare Certificato Demeter.pdf Visualizza informazioni	 Certificazione Bio S&B Certificazione biologica Data di nascita: 2023-12-18 Data di scadenza: 2024-12-18 Dove acquistare Certificato Bio.pdf Visualizza informazioni



Formaggi: il caso di Caseificio Garau

Dal 1880 il Caseificio Antonio Garau, il più antico in attività in Sardegna, produce con dedizione e passione i formaggi sardi, ricercando da sempre il gusto e la qualità superiore.

Oggi i suoi prodotti sono apprezzati in varie parti del mondo, specialmente in Europa, USA e Giappone.



The screenshot shows the Trackit blockchain website for Caseificio Garau. The page is titled "Granduca di Mandas" and features a large image of the cheese. Below the image are four smaller thumbnails. The right side of the page contains a detailed description of the cheese, its ingredients, and technical specifications. A search bar is visible at the top right, and a "Download" button is present at the bottom right.

Trackit blockchain

Caseificio Garau > Granduca di Mandas

https://caseificiogarau.com/

Caseificio Garau

Granduca di Mandas

Pecorino

Visualizza notizzazione prodotto

Il Granduca di Mandas è un formaggio pecorino ottimo da tavola e grattugiato, prodotto con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Segue un procedimento di lavorazione simile al Parmigiano, caratteristico il sapore deciso del pecorino che contrasta con un gusto delicato al palato e con sentori di frutta secca e spezie. La forma ha grandi dimensioni e un peso medio di 16 kg. La stagionatura si protrae per circa 5/6 mesi nella versione semistagionata e per un tempo superiore ai 12 mesi in quella matura. Eccellente formaggio da tavola, si presta molto bene anche ad essere grattugiato ed utilizzato in una ampia gamma di ricette dove il suo gusto delicato si evolve in una armonia di sapori unici e decisi. Ottimo abbinato anche al miele di corbezzolo.

Seleziona un lotto e scopri le fasi produttive

Dettaglio prodotto

Scheda tecnica

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti
Stagionatura	Min 150gg
Shelf life	Il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni per il porzionato, entro 150 giorni per la forma intera

Documenti

Scheda-Granduca.pdf [Download](#)

L'azienda produttrice

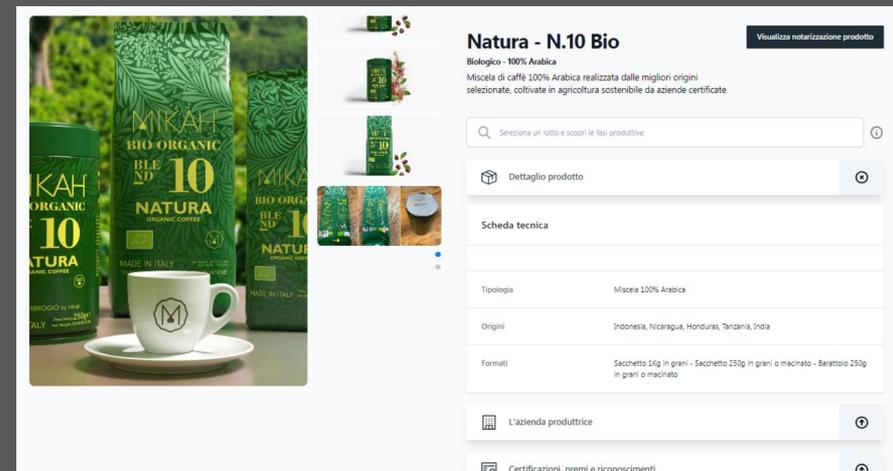
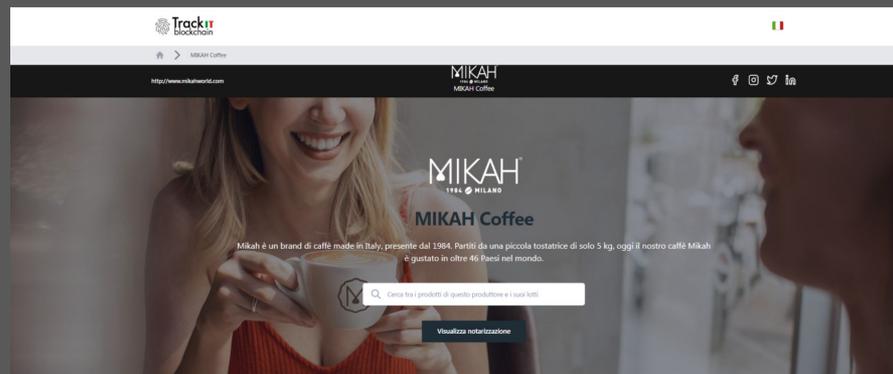
Certificazioni, premi e riconoscimenti

Caffè: il caso di Mikah

Mikah è un brand di caffè made in Italy, presente dal 1984.

Partiti da una piccola tostatrice di solo 5 kg, oggi il caffè Mikah è gustato in oltre 46 Paesi nel mondo.

Mikah è partita con la notarizzazione della linea Bio, per offrire ulteriore garanzia alla loro miscela di caffè 100% Arabica realizzata dalle migliori origini selezionate, coltivate in agricoltura sostenibile da aziende certificate.



Altri settori

Sono in arrivo sul portale ICE altre aziende del settore della pasta e dei dolci.

Flosslab possiede una precedente esperienza, al di fuori dell'ambito ICE, anche in altri settori, come quello vitivinicolo.

Contatti

Per domande o approfondimenti scrivere a **ice@flosslab.com**