

FORMAGELLA DEL BELO ECC



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

Formaggio dalla pasta morbida ed elastica e dal colore bianco avorio come il latte vaccino intero delle valli bergamasche da cui è prodotta. Dal retrogusto deciso ma delicato.



FORMA: cilindrica, scalzo diritto

SCALZO: 6 cm

DIMENSIONI: diametro 17 cm

PESO: ~ 1,7 kg

COLORE: giallo paglierino

CONSISTENZA: morbida ed elastica, occhiature piccole e poco diffuse

SAPORE: tipico, sentori di erbe alpine

ODORE: lieve e delicato

CROSTA: colore grigio-rossiccio

STAGIONATURA: minimo 30 giorni

ALLERGENI: latte e derivati

CONSERVAZIONE: da +1°C a +6°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

FORMATI:



intero

LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO	PROTEINE	GRASSI	CARBOIDRATI
Kcal 304 kj 1261	19,00 g	22,00 g	1,00 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO	238065
SHELF LIFE	60 gg
PEZZI PER COLLO	2
COLLI X STRATO	15
N° STRATI	3
TOT COLLI X PALLET	45

ARRIGONI SERGIO FORMAGGI S.R.L.

SEDE: Via Vittorio Veneto, 48 Taleggio - Valtaleggio (BG) · MAGAZZINO/UFFICI: Via Pradelle, 24 Almè (BG)

Tel. 035 543535 - Fax 035 543766 · e-mail: info@sergioarrigoni.it · www.sergioarrigoni.it