

STRACHÌ DEL BELO ECC



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

*Stracchino tradizionale a pasta molle
prodotto con latte di vacca intero.
Stagionatura realizzata con i metodi
tradizionali previsti dal "Consorzio
Produttori Stracchino di Taleggio" del 1934.*



FORMA: parallelepipedo a base quadrata

SCALZO: 5 cm

DIMENSIONI: lato 19 cm

PESO: ~ 1,8 kg

COLORE: giallo paglierino

CONSISTENZA: morbida, compatta tendente al cremoso

SAPORE: tipico, sentori di erbe alpine

ODORE: lieve e delicato

CROSTA: grigio rosato, a seconda della stagionatura

STAGIONATURA: minimo 40 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



1/6

LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO Kcal 311 kj 1291

ACIDI GRASSI 26,00 g

DI CUI SATURI 18,00 g

CARBOIDRATI 0,40 g

DI CUI ZUCCHERI 0,40 g

PROTEINE 19,00 g

SALE 2,10 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO	240886	787985
SHELF LIFE	45 gg	30 gg
PEZZI PER COLLO	2	12
COLLI PER STRATO	10	10
N° STRATI	5	5
TOT COLLI PER PALLET	50	50

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