

BLUCAPRA



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

*Formaggio erborinato prodotto con latte caprino,
dal sapore deciso e intenso.*



FORMA: cilindrica

SCALZO: 10 - 24 cm

DIMENSIONI: diametro 24 cm

PESO: ~ 3 - 6 kg

COLORE: bianco o paglierino, sono presenti in modo irregolare formazioni di *Penicillium Roccheforti* tipici di un prodotto erborinato

CONSISTENZA: morbida, elastica

SAPORE: dolce, delicato, lievemente tendente al piccante con gusto tipico del formaggio di capra

ODORE: tipico

CROSTA: sottile di colore giallo paglierino

STAGIONATURA: 60 - 90 giorni

ALLERGENI: latte e derivati

CONSERVAZIONE: da +2°C a +7°C. Si consiglia di lasciare il prodotto a temperatura ambiente 15 minuti prima di consumarlo.

FORMATI:



1/8

LATTE INTERO DI CAPRA PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO,
FERMENTI LATTICI E P. ROCHEFORTI SELEZIONATI

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO	PROTEINE	GRASSI	CARBOIDRATI
Kcal 344 kj 1427	23,00 g	28,00 g	tracce

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO	AS000000
SHELF LIFE	60 gg
PEZZI PER COLLO	4
COLLI X STRATO	14
N° STRATI	3
TOT COLLI X PALLET	42

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