

BRANZI

a latte crudo

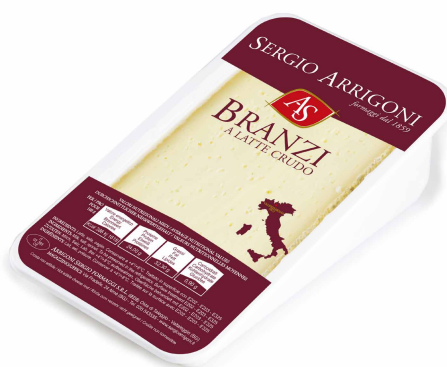


SERGIO ARRIGONI

formaggi dal 1859



*Formaggio a latte crudo di forma cilindrica.
Dal sapore dolce e delicato prende il suo nome
dall'omonimo paese dell'alta Valle Brembana.*



FORMA: cilindrica, scalzo concavo

SCALZO: 12 cm

DIMENSIONI: diametro 40 cm

PESO: ~ 12 kg

COLORE: pasta color paglierino

CONSISTENZA: pasta con occhiature a occhio di pernice,
morbida e compatta

SAPORE: giovane, tipicamente aromatico

ODORE: gradevole, erbe di montagna

CROSTA: sottile, liscia, non edibile

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



1/4



300 g

LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO.
TRATTATO IN SUPERFICIE CON E202-E203-E235

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO	kcal 389 kJ 1613
ACIDI GRASSI	32,40 g
DI CUI SATURI	22,90 g
CARBOIDRATI	0,50 g
DI CUI ZUCCHERI	0,50 g
PROTEINE	23,00 g
SALE	1,80 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO	247764	205794	229228
SHELF LIFE	60 gg	60 gg	30 gg
PEZZI PER COLLO	1	4	16
COLLI PER STRATO	5	10	10
N° STRATI	5	5	5
TOT COLLI PER PALLET	25	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