

BUONGUSTAIO



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

*Formaggio a pasta semicotta dal sapore
dolce e aromatico.*



FORMA: cilindrica, scalzo convesso

SCALZO: 5 cm

DIMENSIONI: diametro 28 cm

PESO: ~ 3 kg

COLORE: giallo paglierino

CONSISTENZA: pasta molle

SAPORE: dolce con tendenza all'acidulo

ODORE: gradevole, tipico

CROSTA: sottile, rugosa, lievi distacchi meccanici

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 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 240887

SHELF LIFE 45 gg

PEZZI PER COLLO 1

COLLI PER STRATO 6

N° STRATI 4

TOT COLLI PER PALLET 24

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