

CAPRELLA AI TRE LATTI



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

*Prodotto con latte crudo di mucca, pecora e capra,
è un formaggio dalla pasta morbida ed elastica.
La breve stagionatura ne esalta i profumi
e gli aromi tipici.*



FORMA: cilindrica, scalzo convesso

SCALZO: 6 cm

DIMENSIONI: diametro 20 cm

PESO: ~ 1,2 kg

COLORE: pasta bianca

CONSISTENZA: pasta morbida ed elastica

SAPORE: delicato, sentori di latte di capra

ODORE: gradevolmente profumato

CROSTA: non edibile, bianco avorio, elastica

STAGIONATURA: minimo 20 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

COD EAN PRODOTTO	293652
SHELF LIFE	30 gg
PEZZI PER COLLO	1
COLLI PER STRATO	12
N° STRATI	5
TOT COLLI PER PALLET	60

LATTE, LATTE DI PECORA, LATTE DI CAPRA,
CREMA DI LATTE, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO	1507 kJ 363 kcal
ACIDI GRASSI	26,7 g
DI CUI SATURI	19,89 g
CARBOIDRATI	1,5 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	27,5 g
SALE	1,3 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

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