

DORA



SERGIO ARRIGONI

formaggi dal 1859

Tipica formaggella bergamasca a pasta molle dal sapore dolce. Prodotta con latte montano, il suo aroma ricorda le erbe selvatiche.



FORMA: cilindrica
SCALZO: diritto, 6 cm
DIMENSIONI: diametro 18 cm
PESO: ~ 1,5 - 2,2 kg
COLORE: bianco se fresco, paglierino a lieve stagionatura
CONSISTENZA: struttura unita, compatta, morbida
SAPORE: dolce, aromatico
ODORE: aromatico
CROSTA: sottile, rugosa
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

COD EAN PRODOTTO	219814
SHELF LIFE	45 gg
PEZZI PER COLLO	2
COLLI PER STRATO	10
N° STRATI	5
TOT COLLI PER PALLET	50

LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

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