

GORGONZOLA DOP PICCANTE



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

*Formaggio consistente e friabile,
con sapore deciso e forte, le cui numerose
screziature verdi sono dovute al processo di
erborinatura. Riconosciuto dall'Unione Europea,
è registrato nella lista dei prodotti d.o.p.*



FORMA: cilindrica a scalzo alto e dritto

SCALZO: 16 cm

DIMENSIONI: diametro 40 cm

PESO: ~ 12 kg

COLORE: bianco o paglierino screziato per sviluppo di muffe

CONSISTENZA: pasta unita, sostenuta

SAPORE: deciso, erborinato, piccante

ODORE: tipico

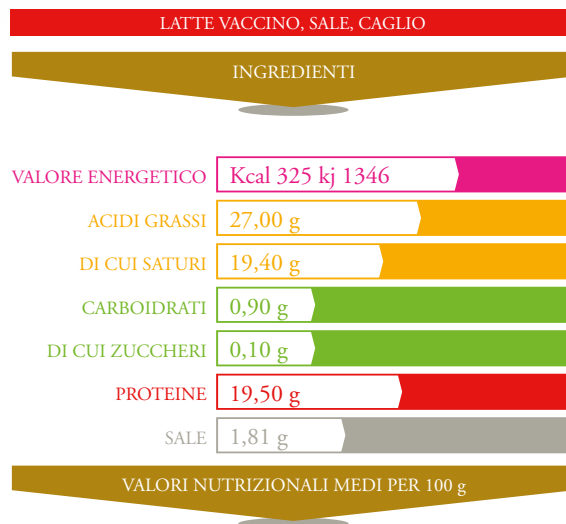
CROSTA: colore grigio e rossiccio, non edibile

STAGIONATURA: oltre 80 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:



COD EAN PRODOTTO	AS00000	AS00000	AS00000	AS00000	AS00000
SHELF LIFE	60 gg	60 gg	60 gg	60 gg	60 gg
PEZZI PER COLLO	1	1	2	4	24
COLLI PER STRATO	6	6	6	6	0
N° STRATI	3	5	5	5	0
TOT COLLI PER PALLET	18	30	30	30	0

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