

LEONARDO



SERGIO ARRIGONI

formaggi dal 1859

*Formaggio di antica tradizione.
La lavorazione è simile a quella del Salva
Cremasco, ma la forma cilindrica gli conferisce
caratteristiche uniche. Stagiona circa 6 mesi.*



FORMA: cilindrica a scalzo alto e dritto

SCALZO: 11 cm

DIMENSIONI: diametro 14 cm

PESO: ~ 1,5 - 2,8 kg

COLORE: pasta bianco paglierino

CONSISTENZA: morbida nel sottocrosta, più friabile all'interno

SAPORE: intenso, unisce il sapore dolce ai profumi del bosco

ODORE: gradevole sottobosco

CROSTA: sottile, rugosa

STAGIONATURA: minimo 120 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 397,5 kj 1649

ACIDI GRASSI 33,20 g

DI CUI SATURI 25,40 g

CARBOIDRATI < 1,00 g

DI CUI ZUCCHERI < 1,00 g

PROTEINE 24,70 g

SALE 1,60 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO 209679

SHELF LIFE 45 gg

PEZZI PER COLLO 1

COLLI PER STRATO 14

N° STRATI 3

TOT COLLI PER PALLET 42

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