

MASCARBLU



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

*Prelibatezza nata dall'unione a strati del
sapore deciso del Gorgonzola dop con la
delicatezza del Mascarpone.*



FORMA: parallelepipedo rettangolare

SCALZO: 8 cm

DIMENSIONI: lato 9 x 14 cm

PESO: ~ 1,5 kg

COLORE: bianco, lievemente screziato, verde chiaro

CONSISTENZA: pasta stratificata, morbida, cremosa

SAPORE: dolce con lievi accenni piccanti

ODORE: tipico

CROSTA: assente

STAGIONATURA: minimo 50 giorni (gorgonzola)

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



~ 300 g

MASCARPONE 60%
(CREMA DI LATTE, CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO)
GORGONZOLA DOP 40% (LATTE, SALE, CAGLIO)

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO	Kcal 401 kj 1655
ACIDI GRASSI	39,00 g
DI CUI SATURI	27,10 g
CARBOIDRATI	0,87 g
DI CUI ZUCCHERI	< 0,50 g
PROTEINE	11,57 g
SALE	1,81 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO	234752	AS000000
SHELF LIFE	45 gg	45 gg
PEZZI PER COLLO	4	4
COLLI PER STRATO	8	0
N° STRATI	3	0
TOT COLLI PER PALLET	24	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