

PAGNOTTA DI CAPRA

a latte crudo



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

Formaggio a latte crudo di capra dalla pasta morbida ed elastica e la crosta grigio chiara, liscia e regolare. È un prodotto di media stagionatura.



FORMA: cilindrica a facce piane, scalzo convesso

SCALZO: 7 cm

DIMENSIONI: diametro 15 cm

PESO: ~ 1,4 - 1,6 kg

COLORE: bianco, bianco-avorio

CONSISTENZA: morbida ed elastica

SAPORE: sapido, sentori di latte di capra

ODORE: gradevolmente profumato

CROSTA: non edibile grigio chiara, liscia e regolare

STAGIONATURA: almeno 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	240781
SHELF LIFE	60 gg
PEZZI PER COLLO	2
COLLI PER STRATO	10
N° STRATI	5
TOT COLLI PER PALLET	50

LATTE DI CAPRA, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO	Kcal 368 kj 1527
ACIDI GRASSI	30,00 g
DI CUI SATURI	18,00 g
CARBOIDRATI	1,60 g
DI CUI ZUCCHERI	1,60 g
PROTEINE	24,50 g
SALE	1,30 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