

PAGNOTTINA DI CAPRA

a latte crudo



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

Formaggio a latte crudo di capra dalla pasta morbida e compatta. Il gusto delicato è dovuto alla breve stagionatura.



FORMA: cilindrica

SCALZO: 5 cm

DIMENSIONI: diametro 10 cm

PESO: ~ 400 - 600 g

COLORE: bianco, bianco-avorio

CONSISTENZA: morbida ed elastica

SAPORE: sapido, sentori di latte di capra

ODORE: gradevolmente profumato

CROSTA: non edibile, liscia e regolare color paglierino

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

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

COD EAN PRODOTTO 234922

SHELF LIFE 60 gg

PEZZI PER COLLO 8

COLLI PER STRATO 10

N° STRATI 5

TOT COLLI PER PALLET 50

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