

QUARTIROLO LOMBARDO DOP

STAGIONATO



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

Formaggio di latte vaccino che trae il suo nome dall'erba "quartirolo" (cresciuta dopo il terzo taglio) di cui si nutrivano le mucche a fine estate. La stagionatura gli conferisce un sapore deciso.



FORMA: parallelepipedo a base quadrata

SCALZO: 5 cm

DIMENSIONI: lato 19 cm

PESO: ~ 1,5 - 2,2 kg

COLORE: bianco

CONSISTENZA: struttura unita, leggermente granulosa, friabile e compatta

SAPORE: caratteristico, leggermente acidulo

ODORE: aromatico, tipico

CROSTA: sottile e morbida, dal colore rossastro con sfumature grigio-verdi

STAGIONATURA: minimo 30 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:



LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO Kcal 297 kj 1243

ACIDI GRASSI 24,50 g

DI CUI SATURI 17,00 g

CARBOIDRATI < 1,00 g

DI CUI ZUCCHERI < 1,00 g

PROTEINE 18,50 g

SALE 1,50 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO	214078	240783	214079
SHELF LIFE	45 gg	30 gg	30 gg
PEZZI PER COLLO	4	8	16
COLLI PER STRATO	10	10	10
N° STRATI	5	5	5
TOT COLLI PER PALLET	50	50	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