

QUARTIROLO LOMBARDO DOP



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

Formaggio di latte vaccino dal gusto acidulo e dalla struttura friabile. Deriva il suo nome dall'erba "quartirolo" (cresciuta dopo il terzo taglio) di cui si nutrivano le mucche a fine estate.

FORMA: parallelepipedo a base quadrata

SCALZO: 4 - 8 cm

DIMENSIONI: lato 19 cm

PESO: ~ 2 - 3,5 kg

COLORE: bianco

CONSISTENZA: compatto sostenuto

SAPORE: caratteristico, delicato

ODORE: tipico

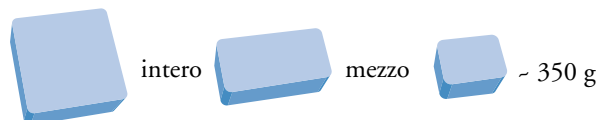
CROSTA: assente

STAGIONATURA: fresco

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 1243 kJ 297 kcal

ACIDI GRASSI 24 g

DI CUI SATURI 16 g

CARBOIDRATI 0 g

DI CUI ZUCCHERI 0 g

PROTEINE 20 g

SALE 1,5 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO	214431	222446	229235
SHELF LIFE	60 gg	60 gg	30 gg
PEZZI PER COLLO	4	8	24
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