

ROBIOLA STAGIONATA



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

*Formaggio dalla struttura morbida, cremosa e bianca.
Una particolare stagionatura gli conferisce un sapore deciso
e intenso. Leggermente piccante a stagionatura avanzata.*



FORMA: parallelepipedo a base quadrata
SCALZO: 4 cm
DIMENSIONI: lato 15 cm
PESO: ~ 500 - 700 g
COLORE: bianco paglierino
CONSISTENZA: morbida, unica, compatta
SAPORE: dolce, aromatico al procedere della stagionatura
ODORE: aromatico, tipico
CROSTA: sottile, morbida, bianca; tendente al paglierino se stagionata
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:



intero

COD EAN PRODOTTO	240986
SHELF LIFE	45 gg
PEZZI PER COLLO	9
COLLI PER STRATO	10
N° STRATI	5
TOT COLLI PER PALLET	50

LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO	Kcal 311 kj 1291
ACIDI GRASSI	26,00 g
DI CUI SATURI	18,00 g
CARBOIDRATI	0,40 g
DI CUI ZUCCHERI	0,40 g
PROTEINE	19,00 g
SALE	2,10 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