

SALVA CREMASCO DOP



SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

Prodotto simile al Quartirolo Lombardo, è frutto della lavorazione del latte in eccesso che i contadini di una volta producevano in grandi dimensioni, e non avendo ambienti refrigerati stagionavano fino a 6 mesi.



FORMA: parallelepipedo quadrangolare a facce piane

SCALZO: 11 cm

DIMENSIONI: lato 18 cm

PESO: ~ 3,5 kg

COLORE: bianco paglierino

CONSISTENZA: struttura unita, compatta nel sottocrosta, più friabile all'interno

SAPORE: aromatico, tipico e leggermente acidulo

ODORE: caratteristico, aromatico

CROSTA: rugosa, sottile

STAGIONATURA: minimo 75 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 VACCINO, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO Kcal 397,5 kJ 1649

ACIDI GRASSI 33,20 g

DI CUI SATURI 25,40 g

CARBOIDRATI < 1,00 g

DI CUI ZUCCHERI < 1,00 g

PROTEINE 24,70 g

SALE 1,60 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

COD EAN PRODOTTO 234441

SHELF LIFE 60 gg

PEZZI PER COLLO 2

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