

TALEGGIO DOP

"latte crudo a munta calda"



SERGIO ARRIGONI

formaggi dal 1859

Prodotto da latte caldo appena munto come da vecchia tradizione casara. Il risultato è un formaggio profumato e cremoso dalla pasta bianco-paglierina e la crosta tendente dal rosato al rossiccio in base alla stagionatura. Affinato con cura e passione dalla famiglia Arrigoni.



FORMA: parallelepipedo a base quadrata

SCALZO: 4 cm

DIMENSIONI: lato 19 cm

PESO: ~ 2,2 kg

COLORE: pasta bianco-paglierino

CONSISTENZA: struttura unita, morbida nel sotto crosta, più compatta e friabile al centro

SAPORE: caratteristico, leggermente acidulo

ODORE: aromatico, tipico

CROSTA: rosata o rossiccia se stagionato

STAGIONATURA: minimo 35 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 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

COD EAN PRODOTTO	AS00000	AS00000	202428	AS00000
SHELF LIFE	45 gg	30 gg	30 gg	30 gg
PEZZI PER COLLO	2 4	4 8	8 16	12 24
COLLI PER STRATO	10 10	10 10	10 10	10 10
N° STRATI	10 5	10 5	10 5	10 5
TOT COLLI PER PALLET	100 50	100 50	100 50	100 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