

TUNT



SERGIO ARRIGONI

formaggi dal 1859

*Formaggio erborinato a pasta cruda realizzato
con la lavorazione di due cagliate.
Dal sapore intenso e aromatico.*



FORMA: cilindrica a scalzo alto e dritto
SCALZO: 15 cm
DIMENSIONI: diametro 22 cm
PESO: ~ 5 kg
COLORE: giallo paglierino, venture di colore verde-blu
CONSISTENZA: compatta
SAPORE: caratteristico
ODORE: di sottobosco autunnale con retrogusto tartufato
CROSTA: rugosa, striata
STAGIONATURA: minimo 60 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	236411
SHELF LIFE	120 gg
PEZZI PER COLLO	2
COLLI PER STRATO	10
N° STRATI	3
TOT COLLI PER PALLET	36

LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORE ENERGETICO	Kcal 311 kj 1291
ACIDI GRASSI	27,00 g
DI CUI SATURI	20,60 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