STRACCHINO A LATTE CRUDO

SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

Stracchino lombardo a pasta morbida prodotto seguendo le antiche tradizioni casearie.

FORMA: parallelepipedo a facce piane
SCALZO: 5 cm
DIMENSIONI: lato 19 cm
PESO: ~ 1,4 kg
COLORE: bianco
CONSISTENZA: sostenuta con anima tendente al gessato
SAPORE: caratteristico, lievemente acidulo
ODORE: aromatico
CROSTA: sottile, rugosa
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	215142
SHELF LIFE	45 gg
PEZZI PER COLLO	2
COLLI PER STRATO	10
N° STRATI	5
TOT COLLI PER PALLET	50

LATTE VACCINO, SALE, CAGLIO

INGREDIENTI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
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

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