

# TALEGGIO DOP

“Vero Sergio Arrigoni”



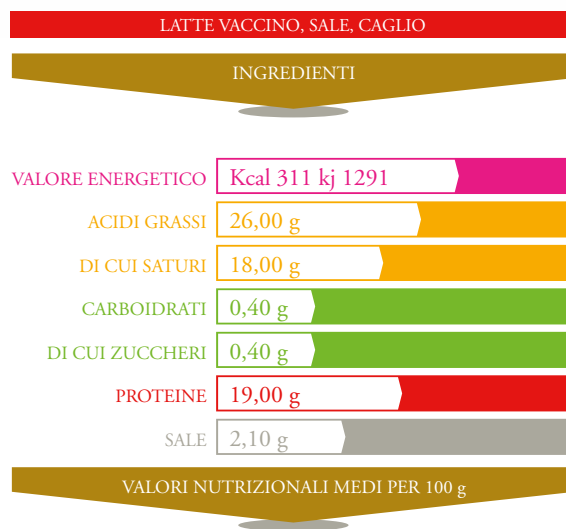
## SERGIO ARRIGONI

formaggi dal 1859

*Formaggio a pasta cruda, dalla pasta bianco-paglierina cremosa nel sottocrosta, compatto e friabile nel centro.  
La crosta tende dal rosato al rossiccio in base alla stagionatura.*



**FORMA:** parallelepipedo a base quadrata  
**SCALZO:** 4 cm  
**DIMENSIONI:** lato 19 cm  
**PESO:** ~ 1,9 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:**



COD EAN PRODOTTO	AS00000	AS00000	AS00000	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