



TORREGIO



La sua forma permette di ottenere, attraverso una lunga ed accurata stagionatura un formaggio unico nel suo genere, inoltre l'impiego di latte da agricoltura biologica permette di coniugare l'eccellenza di tale formaggio con la filosofia del vivere sano.

Its particular shape and long, careful ageing process result in a cheese that is one of its kind, with the use of organic milk allowing for the superior nature of this cheese to be combined with the philosophy of healthy living.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE
PRODUCTION ZONE
Lombardia



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino pastorizzato da agricoltura biologica, sale, caglio
INGREDIENTS Pasteurized organic milk, salt, rennet

SAPORE Aromatico e intenso
FLAVOR Aromatic and intense



CROSTA Consistente con presenza di muffe grigio-giallastre sempre più intense al progredire della stagionatura
RIND Consistent, with ageing a presence of grey-yellow mold

PASTA Morbida vicino alla crosta, friabile al centro
CONSISTENCY Soft near the rind, crumbly in the center



STAGIONATURA Mediamente 150 – 180 giorni
AGEING 150 and 180 days average



TORREGGIO BIO

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	RO76012
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/310443
Peso <i>Weight</i>	2,5 Kg ca. <i>2,5 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg <i>60 days</i>

IMBALLO PACKAGING

Tipo <i>Type</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
Tara <i>Tare</i>	125 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	200 × 182 × 115
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	1

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	20
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	6

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto) AVERAGE NUTRITION FACTS (per 100 g of product)

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	2,2 g
Grassi <i>Fat</i>	38 g
Proteine <i>Protein</i>	23 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	442 Kcal