



ROSSINI

Prodotto esclusivamente con il nostro buon latte vaccino, Rossini è un formaggio erborinato originale nell'idea, ma che recupera cultura e valori antichissimi. Eccezionale se accompagnato con miele montano di castagno o con confetture di arance amare e fichi mediterranei.

Produced exclusively from our excellent bovine milk, Rossini is a marbled cheese which is original in its idea, whilst it reclaims particularly ancient cultures and values. Exceptional if accompanied by either mountain chestnut honey, or by bitter orange and Mediterranean fig marmalades.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE

Bergamo e provincia
(produzione esclusiva di Arrigoni)

PRODUCTION ZONE

Bergamo and province
(Arrigoni's exclusive)



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno

PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino, sale, caglio, vinacce di uva passita di Pantelleria

INGREDIENTS Cow's milk, salt, rennet, grape marc from Pantelleria

SAPORE È autorevole, lievemente piccante con un leggero retrogusto dolciastro dato dal caratteristico affinamento in vinaccia

FLAVOR It is authoritative and slightly spicy to the taste, with the extraordinary ability to combine the sweetness of the dried grapes.



CROSTA Leggermente umida e increspata di un tipico colore ramato

RIND Lightly dry and with a copper colour

PASTA Bianca o paglierina, burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe

CONSISTENCY Soft and almost creamy cheese, straw-white in color with light grey-green veining.



STAGIONATURA 70 giorni di stagionatura + 45 di affinamento

AGEING About 70 days seasoning + 45 days refining



ROSSINI

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	RR99119
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/265519
Peso <i>Weight</i>	2 Kg ca. <i>2 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>	112 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	214 x 214 x 110
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	1

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 x 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	15
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	3 g
Grassi <i>Fat</i>	31,5 g
Proteine <i>Protein</i>	20,9 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	379 Kcal