



MAGGENGO

Ispirato al tipico primo taglio di fieno: il taglio più importante perché ricco e profumato dalle essenze che crescono nelle nostre terre.

Inspired by the first cut of the hay: the most important cut because it is rich and fragrant with the essences that grow on our lands.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE

Lombardia (produzione esclusiva di Arrigoni)

PRODUCTION ZONE

Lombardia (Arrigoni's exclusive)



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio

INGREDIENTS Pasteurized cow's milk, salt, rennet

SAPORE Dolce, molto intenso e aromatico
FLAVOR Sweet, very intense and aromatic



CROSTA Sottile e morbida di colore giallo rosato

RIND Thin, soft and pinkish yellow

PASTA Morbida, omogenea, di colore paglierino
CONSISTENCY Soft, homogeneous, pale yellow in colour



STAGIONATURA Minimo 40 giorni
AGEING 40 days minimum



MAGGENGO

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	AR80020
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/590750
Peso <i>Weight</i>	0,7 Kg ca. <i>0,7 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>	80 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	165 × 330 × 80
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	4

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	12
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	8

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0 g
Grassi <i>Fat</i>	26 g
Proteine <i>Protein</i>	20 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	310 Kcal