



STRACCHINO DI VEDESETA

Formaggio da tavola a pasta morbida un tempo prodotto con latte di vacche stanche, in dialetto bergamasco “stracche”, di ritorno dai pascoli estivi.

A soft table cheese once produced with milk from “tired” cows – called “stracche” in the dialect of Bergamo – which were returning from summer pastures.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE
PRODUCTION ZONE
Lombardia



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino crudo, sale, caglio
INGREDIENTS Cow's raw milk, salt, rennet

SAPORE Sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato

FLAVOR Sweet, buttery and very aromatic in the aged product



CROSTA Sottile, di colore giallo pallido
RIND Thin, pale yellow in colour

PASTA Omogenea, di colore bianco o giallo pallido

CONSISTENCY Homogeneous, white or pale yellow in colour



STAGIONATURA 60 giorni circa
AGEING About 60 days



STRACCHINO DI VEVESETA

Linea Prodotto Product Line	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo Article Code	AS75032
Cod. Ean Ean Code	2/590800
Peso Weight	1,8 Kg ca. <i>1,8 Kg approx.</i>
Conservazione Conservation	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg <i>60 days</i>

IMBALLO PACKAGING

Tipo Type	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
Tara Tare	258 g
Dimensioni (mm) Size (mm)	415 × 225 × 75
N° Pezzi Per Imballo N° Pieces Per Package	2

PALLET

Dimensioni (cm) Size (cm)	120 × 80
Colli Per Strato Packages Per Layer	7
Strati Per Bancale Layers Per Pallet	10

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>	25 g
Proteine <i>Protein</i>	19 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	294 Kcal