



# STRACHITUNT

**Formaggio erborinato a latte crudo appartenente alla famiglia degli stracchini, con i quali condivide le origini e la tradizione. È prodotto con latte vaccino intero con l'antica tecnica delle due paste, che consiste nell'unione a strati della cagliata della sera con la cagliata della mattina seguente.**

*Blue cheese made from crude milk belonging to the "stracchini" family. It is produced with the two curds technique, mixing the curd made in the evening with the one made the following morning.*

## DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

**ZONA DI PRODUZIONE**  
**PRODUCTION ZONE**  
Lombardia



**PERIODO DI PRODUZIONE** Tutto l'anno  
**PRODUCTION PERIOD** All year



**INGREDIENTI** Latte crudo vaccino, sale, caglio  
**INGREDIENTS** Crude cow's milk, salt, rennet

**SAPORE** Aromatico e intenso, variabile da dolce a piccante e può assumere connotazioni più pronunciate con il protrarsi della stagionatura  
**FLAVOR** Aromatic and intense, ranging from sweet to sharp according to the ageing period



**CROSTA** Sottile e rugosa, a volte fiorita, di colore giallognolo tendente al grigio con il prolungare della stagionatura  
**RIND** Thin and rough, yellowish; turns grey with ripening

**PASTA** Compatta ma con striature cremose, fondente nel sottocrosta e con la presenza di possibili striature verdi bluastre  
**CONSISTENCY** Firm, but with creamy veins, melty just under the rind, sometimes with green-bluish veins



**STAGIONATURA** Minimo 75 giorni  
**AGEING** 75 days minimum



## STRACHITUNT

<b>Linea Prodotto</b> <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
<b>Cod. Articolo</b> <i>Article Code</i>	RS75030
<b>Cod. Ean</b> <i>Ean Code</i>	2/590770
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	6 Kg ca. <i>6 Kg approx.</i>
<b>Conservazione</b> <i>Conservation</i>	1 - 6 °C
<b>Shelf Life</b>	60 gg <i>60 days</i>

### IMBALLO PACKAGING

<b>Tipo</b> <i>Type</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
<b>Tara</b> <i>Tare</i>	388 g
<b>Dimensioni (mm)</b> <i>Size (mm)</i>	380 × 270 × 138
<b>N° Pezzi Per Imballo</b> <i>N° Pieces Per Package</i>	1

### PALLET

<b>Dimensioni (cm)</b> <i>Size (cm)</i>	120 × 80
<b>Colli Per Strato</b> <i>Packages Per Layer</i>	8
<b>Strati Per Bancale</b> <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>	0 g
Grassi <i>Fat</i>	32 g
Proteine <i>Protein</i>	23 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	380 Kcal