



TALEGGIO DOP A LATTE CRUDO

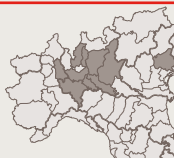
Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato e dove ancor oggi viene prodotto con latte della zona di produzione. La particolarità del "latte crudo", abbinata alla tradizionale salatura a mano e all'antica stagionatura permettono di esaltare i profumi e i sapori di un tempo.

A soft cheese of ancient origins, whose name comes from the valley near Bergamo where it was born and where it is still produced using milk exclusive to the same valley. Made from crude milk, traditionally hand-salted and aged: these are the reasons why this Taleggio is the closest to the ancient traditions.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Treviso



PERIODO DI PRODUZIONE PRODUCTION PERIOD



Tutto l'anno
All year

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



OCCHIATURA Generalmente assente o presenza di occhi molto piccoli
HOLES Generally absent or presence of very small holes



SAPORE Dolce, burroso, molto intenso e aromatico nel prodotto con stagionatura prolungata
FLAVOR Sweet, buttery, very intense and aromatic in the aged product



CROSTA Sottile e morbida di colore rosato
RIND Thin and soft, pinkish in colour

PASTA Morbida, fondente nel sottocrosta, più consistente e friabile al centro
CONSISTENCY Soft and melty just under the rind, more consistent and crumbly in the center



STAGIONATURA Minimo 35 giorni
AGEING 35 days minimum

COLORE Paglierino nel sottocrosta, più bianco al centro
COLOUR Pale yellow under the rind, whiter in the center





**TALEGGIO DOP A LATTE CRUDO
FORMA**

**TALEGGIO DOP A LATTE CRUDO
1/4 FORMA**

| | | |
|--|--|---|
| Linea Prodotto <i>Product Line</i> | Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i> | Arrigoni Premium Libero Servizio <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i> |
| Cod. Articolo <i>Article Code</i> | TC70350 | TC70360 |
| Cod. Ean <i>Ean Code</i> | 2/252369 | 2/952270 |
| Peso <i>Weight</i> | 1,8 Kg ca. <i>1,8 Kg approx.</i> | 0,45 Kg ca. <i>0,45 Kg approx.</i> |
| Conservazione <i>Conservation</i> | 1 - 6 °C | 1 - 6 °C |
| Shelf Life | 60 gg <i>60 days</i> | 30 gg <i>30 days</i> |

IMBALLO PACKAGING

| | | |
|---|--|--|
| Tipo <i>Type</i> | Scatola di cartone <i>Cardboard box</i> | Scatola di cartone <i>Cardboard box</i> |
| Tara <i>Tare</i> | 258 g | 258 g |
| Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i> | 415 × 225 × 75 | 415 × 225 × 75 |
| N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i> | 2 | 8 |

PALLET

| | | |
|---|----------|----------|
| Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i> | 120 × 80 | 120 × 80 |
| Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i> | 7 | 7 |
| Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i> | 10 | 10 |

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

| | |
|--|----------|
| Carboidrati <i>Carbohydrates</i> | 2,1 g |
| Grassi <i>Fat</i> | 25 g |
| Proteine <i>Protein</i> | 17 g |
| Valore energetico <i>Energetic value</i> | 300 Kcal |