



QUARTIROLO LOMBARDO DOP



Formaggio fresco a pasta morbida il cui nome deriva da termine “quartirola” con il quale in passato si identificava l'erba ottenuta dall'ultimo taglio prima dell'inverno definito anche “quarto taglio”. L'utilizzo di latte da agricoltura biologica permette di associare le peculiarità della D.O.P. alla filosofia del vivere sano.

A soft cheese of uncooked dough in the past produced from milk cows fed on Quartirolo grass (the last cut of fresh grass before the winter) from which it derives its name. The use of organic milk helps to combine the peculiarities of a DOP product with an healthy living philosophy.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia, Varese



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino pastorizzato da agricoltura biologica, sale, caglio
INGREDIENTS Organic pasteurized cow's milk, salt, rennet

SAPORE Delicato e leggermente acidulo
FLAVOR Delicate and slightly sour



CROSTA Sottile, morbida, di colore bianco
RIND Thin, soft and white

PASTA Compatta, friabile di colore bianco
CONSISTENCY Compact, crumbly, white





QUARTIROLO LOMBARDO DOP BIO
1/2 FORMA

QUARTIROLO LOMBARDO DOP BIO
200 g

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>	Arrigoni Bio Libero Servizio <i>Arrigoni Bio Off-the-Shelf</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	QL20000	QL20704
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/250326	2/355210
Peso <i>Weight</i>	1,3 Kg ca. <i>1,3 Kg approx.</i>	0,2 Kg c.a <i>0,2 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	40 gg <i>40 days</i>	40 gg <i>40 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	191 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	415 × 225 × 75	260 × 236 × 118
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	4	12

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	7	12
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>	3 g
Grassi <i>Fat</i>	21,1 g
Proteine <i>Protein</i>	15 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	262 Kcal