



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	RO76012		
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	<b>TORREGIO BIO</b>		
<b>PEZZATURA</b>	<b>FORMA INTERA</b>		
<b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>	<b>LINEA ARRIGONI PREMIUM BIO</b>		
<b>REPARTO</b>	BANCO TAGLIO		
<b>PESO NETTO</b>	2,5 Kg c.a.		
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE vaccino da agricoltura biologica, sale, caglio		
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA		
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene latte		
<b>MODALITA' D'UTILIZZO</b>	Pronto al consumo		
<b>PRESENZA OGM</b>	No OGM		
<b>DESCRIZIONE</b>	TORREGIO è un formaggio prodotto con il buon latte della zona di produzione. La caratteristica forma cilindrica meglio permette di ottenere, attraverso una lunga ed accurata affinatura in celle ricche di muffa dai profumi e dai colori più variegati, una pasta morbida nel sottocrosta e leggermente asciutta nel cuore, esaltando un insieme di diversi sapori e profumi che rendono questo formaggio un prodotto unico. Ideale abbinato a verdure sottolio, o giardiniera, accompagnato da buon vino rosso corposo o vino passito.		
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Lombardia		
<b>PERIODO DI PRODUZIONE</b>	Tutto l'anno		
<b>UNITA' DI VENDITA</b>			
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Disco stampato + Film microforato		
<b>CODICE EAN</b>	2/310443		
<b>SHELF LIFE MINIMA ALLA PARTENZA (IN GIORNI)</b>	60		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+1°/+6° C		
<b>UNITA' LOGISTICA</b>			
<b>TIPO</b>	Scatola di cartone		
<b>TARA (g)</b>	125		
<b>DIMENSIONI (CM)</b>	20 x 20 x 13		
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	1		
<b>CODICE EAN</b>	2/310443		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	120 x 80		
<b>COLLI X STRATO</b>	24		
<b>STRATI X BANCALE</b>	6		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>CROSTA</b>	Consistente, presenta con l'invecchiamento muffe grigio-giallastre, edibile		
<b>PASTA</b>	Morbida vicino alla crosta, friabile al centro		
<b>SAPORE</b>	Aromatico, intenso.		
<b>STAGIONATURA</b>	150 giorni		
<b>PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI</b>			
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>		<b>PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI</b>	
Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.		(valori medi per 100 g di prodotto)	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kcal)	372
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1545
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 100 ufc/g	Grassi (g)	29,9
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	20,0
		Carboidrati (g)	1,9
		di cui zuccheri (g)	0,0
		Proteine (g)	23,9
		Sale (g)	2,4
		Umidità (%)	40,8
		Grasso s/s (%)	50,5
<b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>	<b>13/05/2009</b>	<b>Revisione n. 4</b>	<b>DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016</b>

ARRIGONI BATTISTA SPA

Sede operativa e amministrativa: Via Treviglio, 940 - 24040 Pagazzano (BG) -  
Tel. 0363/031203 r.a. - Fax 0363/383937 - Sede legale: Via Treviglio, 940 - 24040 Pagazzano (BG)  
Partita IVA 00221680168 - Codice fiscale e Reg. Imprese BG 00262930167 - R.E.A. BG 1665  
CAP.SOC. € 8.000.000 i.v.

Internet: [www.arrigoniformaggi.it](http://www.arrigoniformaggi.it) e-mail: [info@arrigoniformaggi.it](mailto:info@arrigoniformaggi.it)