



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	RB99180		
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	<b>BERGHEMBLU</b>		
<b>PEZZATURA</b>	<b>FORMA INTERA</b>		
<b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>	<b>LINEA ARRIGONI PREMIUM</b>		
<b>REPARTO</b>	BANCO TAGLIO		
<b>PESO NETTO</b>	2,5 Kg c.a.		
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE vaccino, 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>	Prodotto con il nostro buon latte vaccino e sapientemente a nato dai nostri maestri stagionatori riporta alla luce sapori e profumi ormai dimenticati, tipici dei primi grandi erborinati italiani. Ottimo da gustare come formaggio da tavola semplicemente su una fetta di pane o accompagnato da mostarde di frutta e verdura, confetture di agrumi, frutta secca o miele per preparare s ziosi antipasti e ottimi aperitivi. E' inoltre un gustosissimo ingrediente per la preparazione di primi piatti (ai quali conferisce un sapore unico) e di gustose salse da utilizzare per accompagnare secondi piatti o semplicemente per farcire un tramezzino o uno snack.		
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Bergamo e provincia		
<b>PERIODO DI PRODUZIONE</b>	Tutto l'anno		
<b>UNITA' DI VENDITA</b>			
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Stagnola		
<b>CODICE EAN</b>	2/369102		
<b>SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (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>	150		
<b>DIMENSIONI (CM)</b>	18,5 X 19 X 13,5		
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	1		
<b>CODICE EAN</b>	2/369102		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	120 x 80		
<b>COLLI X STRATO</b>	24		
<b>STRATI X BANCALE</b>	10		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>CROSTA</b>	Compatta, ruvida, di colore rosato, non edibile		
<b>PASTA</b>	Di colore paglierino, fondente al palato, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa		
<b>SAPORE</b>	Intenso ma non piccante		
<b>STAGIONATURA</b>	80 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)	317
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1315
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 100 ufc/g	Grassi (g)	26,0
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	17,5
		Carboidrati (g)	1,1
		di cui zuccheri (g)	1,1
		Proteine (g)	19,6
		Sale (g)	1,8
		Umidità (%)	50,6
		Grasso s/s (%)	52,6
<b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>	<b>23/01/2019</b>	<b>Revisione n. 4</b>	<b>DATA ULTIMA REVISIONE: 23/01/2019</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)