

I BIOLOGICI





TALEGGIO DOP

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. L'impiego di latte da agricoltura biologica permette di coniugare la tradizione con la l'oso a del vivere sano.

A soft cheese of ancient origins, whose name comes from the valley near Bergamo where it was born and where it is still produced, hand-salted and aged in pine boxes. The use of organic milk helps to combine the traditional way of cheesemaking with an healthy living philosophy.

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 pastorizzato da agricoltura biologica, sale, caglio

INGREDIENTS Organic pasteurized cow's milk, salt, rennet

OCCHIATURA Generalmente assente o presenza di occhi molto piccoli

HOLE Generally absent or presence of very small holes



SAPORE Dolce e intenso nel prodotto con stagionatura prolungata

FLAVOR Sweet and intense 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



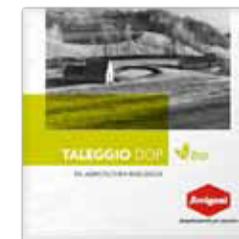
STAGIONATURA Minimo 35 giorni

AGEING 35 days minimum



COLORE Paglierino nel sottocrosta, più bianco al centro

COLOUR Pale yellow under the rind, whiter in the center



**TALEGGIO DOP BIO
FORMA**



**TALEGGIO DOP BIO
200 g**

Linea Prodotto Product Line	Arrigoni Bio Banco Taglio Arrigoni Bio Service Counter	Arrigoni Bio Libero Servizio Arrigoni Bio Off-the-Shelf
Cod. Articolo Article Code	TG13000	TG13063
Cod. Ean Ean Code	2/250318	8000299000059
Peso Weight	2,2 Kg ca. 2,2 Kg approx.	0,2 Kg e 0,2 Kg e
Conservazione Conservation	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg 60 days	35 gg 35 days

IMBALLO PACKAGING

Tipo Type	Scatola di cartone Cardboard box	Scatola di cartone Cardboard box
Tara Tare	180 g	50 g
Dimensioni (mm) Size (mm)	225 x 225 x 74	235 x 105 x 85
N° Pezzi Per Imballo N° Pieces Per Package	1	8

PALLET

Dimensioni (cm) Size (cm)	120 x 80	120 x 80
Colli Per Strato Packages Per Layer	15	36
Strati Per Bancale Layers Per Pallet	10	7

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

Carboidrati Carbohydrates	2,1 g
Grassi Fat	25 g
Proteine Protein	17 g
Valore energetico Energetic value	300 Kcal



GORGONZOLA DOP



Formaggio erborinato, molle, a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero. L'utilizzo di latte da agricoltura biologica permette di associare le peculiarità del Gorgonzola tradizionalmente dolce e cremoso alla filosofia del vivere sano.

A soft, blue cheese made with uncooked cow's whole milk. The use of organic milk helps to combine the peculiar sweetness of a creamy Gorgonzola product with an healthy living philosophy.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Provincie di Alessandria, Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Vercelli, Varese, Verbano Cusio Ossola



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 Dolce, poco deciso
FLAVOR Sweet, not very strong



CROSTA Compatta, ruvida, dura di colore grigio/rosato, non edibile
RIND Compact, rough, hard and grey/pinkish in colour, not edible



PASTA Bianca o paglierina, burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe principalmente di colore blu-verdastre
CONSISTENCY White or pale yellow, buttery and melty, mottled in the development of bluish mold



STAGIONATURA Minimo 50 giorni
AGEING 50 days minimum



**GORGONZOLA DOP BIO
FORMA**



**GORGONZOLA DOP BIO
1/2 FORMA**

Linea Prodotto Product Line	Arrigoni Bio Banco Taglio Arrigoni Bio Service Counter	Arrigoni Bio Banco Taglio Arrigoni Bio Service Counter
Cod. Articolo Article Code	GB87000	GB87002
Cod. Ean Ean Code	\	\
Peso Weight	12 Kg ca. 12 Kg approx.	6 Kg ca. 6 Kg approx.
Conservazione Conservation	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg 60 days	60 gg 60 days

IMBALLO PACKAGING

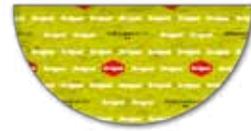
Tipo Type	Scatola di cartone Cardboard box	Scatola di cartone Cardboard box
Tara Tare	800 g	420 g
Dimensioni (mm) Size (mm)	400 × 400 × 220	350 × 350 × 100
N° Pezzi Per Imballo N° Pieces Per Package	1	1

PALLET

Dimensioni (cm) Size (cm)	120 × 80	120 × 80
Colli Per Strato Packages Per Layer	6	6
Strati Per Bancale Layers Per Pallet	5	10

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

Carboidrati Carbohydrates	1,1 g
Grassi Fat	26 g
Proteine Protein	19,6 g
Valore energetico Energetic value	317 Kcal



GORGONZOLA DOP BIO
1/4 FORMA



GORGONZOLA DOP BIO
1/8 FORMA



GORGONZOLA DOP BIO
1/16 FORMA



GORGONZOLA DOP BIO
200 g



GORGONZOLA DOP BIO
200 g e

Linea Prodotto Product Line	Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>	Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>
Cod. Articolo Article Code	GB87009	GB87003
Cod. Ean Ean Code	\	2/250319
Peso Weight	3 Kg ca. <i>3 Kg approx.</i>	1,5 Kg ca. <i>1,5 Kg approx.</i>
Conservazione Conservation	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg <i>60 days</i>	60 gg <i>60 days</i>

IMBALLO PACKAGING

Tipo Type	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
Tara Tare	420 g	350 g
Dimensioni (mm) Size (mm)	350 × 350 × 100	400 × 400 × 105
N° Pezzi Per Imballo N° Pieces Per Package	2	4

PALLET

Dimensioni (cm) Size (cm)	120 × 80	120 × 80
Colli Per Strato Packages Per Layer	6	6
Strati Per Bancale Layers Per Pallet	10	10

Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>	Arrigoni Bio Libero Servizio <i>Arrigoni Bio Off-the-Shelf</i>	Arrigoni Bio Libero Servizio <i>Arrigoni Bio Off-the-Shelf</i>
GB87004	GB87001	GB87005
2/284959	2/234590	8000299000028
0,75 Kg ca. <i>0,75 Kg approx.</i>	0,2 Kg ca. <i>0,2 Kg approx.</i>	0,2 Kg e <i>0,2 Kg e.</i>
1 - 6 °C	1 - 6 °C	1 - 6 °C
60 gg <i>60 days</i>	45 gg <i>45 days</i>	45 gg <i>45 days</i>

IMBALLO PACKAGING

Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
120 g	120 g	120 g
210 × 190 × 130	235 × 198 × 145	235 × 198 × 145
2	8	8

PALLET

120 × 80	120 × 80	120 × 80
20	20	20
8	6	6



QUARTIROLO LOMBARDO DOP



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

A soft cheese of uncooked dough in the past produced from milk cows fed on Quartirola 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 200 g

Linea Prodotto Product Line	Arrigoni Bio Libero Servizio Arrigoni Bio Off-the-Shelf
Cod. Articolo Article Code	QL20704
Cod. Ean Ean Code	2/355210
Peso Weight	0,2 Kg c.a 0,2 Kg approx.
Conservazione Conservation	1 - 6 °C
Shelf Life	40 gg 40 days

IMBALLO PACKAGING

Tipo Type	Scatola di cartone Cardboard box
Tara Tare	191 g
Dimensioni (mm) Size (mm)	260 × 236 × 118
N° Pezzi Per Imballo N° Pieces Per Package	12

PALLET

Dimensioni (cm) Size (cm)	120 × 80
Colli Per Strato Packages Per Layer	12
Strati Per Bancale Layers Per Pallet	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



STRACCHINO



Formaggio fresco a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero e da agricoltura biologica. L'utilizzo di latte da agricoltura biologica permette di associare l'elevata qualità del prodotto alla filosofia del vivere sano.

A soft cheese of uncooked dough made from organic cow's. The use of organic milk helps to combine the high quality of the product with an healthy living philosophy.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

**ZONA DI PRODUZIONE
PRODUCTION ZONE**
Lombardia



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



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



SAPORE Delicato, dolce, con profumo caratteristico di latte

FLAVOR Delicate, sweet, with a characteristic smell of milk



CROSTA Inesistente
RIND Absent

PASTA Omogenea, compatta, di colore bianco, fondente in bocca
CONSISTENCY Homogeneous, compact, white in colour, melts in the mouth



STRACCHINO BIO
100 g e

Linea Prodotto Product Line	Arrigoni Bio Libero Servizio Arrigoni Bio Off-the-Shelf
Cod. Articolo Article Code	CS30025
Cod. Ean Ean Code	8000299003968
Peso Weight	0,1 Kg e 0,1 Kg e
Conservazione Conservation	1 - 6 °C
Shelf Life	21 gg 21 days

IMBALLO PACKAGING

Tipo Type	Scatola di cartone Cardboard box
Tara Tare	224 g
Dimensioni (mm) Size (mm)	330 × 270 × 150
N° Pezzi Per Imballo N° Pieces Per Package	20

PALLET

Dimensioni (cm) Size (cm)	120 80	x
Colli Per Strato Packages Per Layer	6	
Strati Per Bancale Layers Per Pallet	8	

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

Carboidrati Carbohydrates	2,5 g
Grassi Fat	21,5 g
Proteine Protein	14,6 g
Valore energetico Energetic value	262 Kcal



TORREGIO



La sua forma permette di ottenere, attraverso una lunga ed accurata stagionatura un formaggio unico nel suo genere, inoltre l'impiego di latte da agricoltura biologica permette di coniugare l'eccellenza di tale formaggio con la filosofia del vivere sano.

Its particular shape and long, careful ageing process result in a cheese that is one of its kind, with the use of organic milk allowing for the superior nature of this cheese to be combined with the philosophy of healthy living.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE
PRODUCTION ZONE
Lombardia



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino pastorizzato da agricoltura biologica, sale, caglio
INGREDIENTS Pasteurized organic milk, salt, rennet



SAPORE Aromatico e intenso
FLAVOR Aromatic and intense



CROSTA Consistente con presenza di muffe grigio-giallastre sempre più intense al progredire della stagionatura
RIND Consistent, with ageing a presence of grey-yellow mold

PASTA Morbida vicino alla crosta, friabile al centro
CONSISTENCY Soft near the rind, crumbly in the center



STAGIONATURA Mediamente 90 giorni
AGEING 90 days average



TORREGIO BIO

Linea Prodotto Product Line	Arrigoni Bio Banco Taglio Arrigoni Bio Service Counter
Cod. Articolo Article Code	RO76012
Cod. Ean Ean Code	2/310443
Peso Weight	1,5 Kg ca. 1,5 Kg approx.
Conservazione Conservation	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg 60 days

IMBALLO PACKAGING

Tipo Type	Scatola di cartone Cardboard box
Tara Tare	50 g
Dimensioni (mm) Size (mm)	145 × 145 × 125
N° Pezzi Per Imballo N° Pieces Per Package	1

PALLET

Dimensioni (cm) Size (cm)	120 × 80
Colli Per Strato Packages Per Layer	40
Strati Per Bancale Layers Per Pallet	5

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

Carboidrati Carbohydrates	0 g
Grassi Fat	33 g
Proteine Protein	25 g
Valore energetico Energetic value	398 Kcal