



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	rr99119			
DENOMINAZIONE ARTICOLO	ROSSINI			
PEZZATURA	FORMA INTERA			
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM			
REPARTO	BANCO TAGLIO			
PESO NETTO	2 Kg c.a.			
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio. Affinato in vinacce di uva passita.			
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA			
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte			
MODALITA' D'UTILIZZO	Pronto al consumo			
PRESENZA OGM	No OGM			
DESCRIZIONE	Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino, sottoposto ad affinatura in vinacce di uva passita di Pantelleria che lo rende un prodotto unico e originale caratterizzato da una vera e propria "sinfonia di sapori" in un crescendo di piacevoli sensazioni gustative.			
ZONA DI PRODUZIONE	Bergamo e provincia			
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno			
UNITA' DI VENDITA				
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto			
CODICE EAN	2/265519			
SHELF LIFE MINIMA ALLA PARTENZA (IN GIORNI)	60			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C			
UNITA' LOGISTICA				
TIPO	Scatola di cartone			
TARA (g)	140			
DIMENSIONI (CM)	20 x 20 x 10			
PEZZI X IMBALLO	1			
CODICE EAN	2/265519			
PALLETIZZAZIONE				
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80			
COLLI X STRATO	24			
STRATI X BANCALE	10			
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO				
CROSTA	Leggermente umida e increspata di un tipico colore ramato, non edibile			
PASTA	Bianca o paglierina, burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe			
SAPORE	E' autorevole, lievemente piccante con un leggero retrogusto dolciastro dato dal caratteristico affinamento in vinaccia.			
STAGIONATURA	70 giorni di stagionatura + 45 giorni di affinamento			
PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI				
PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.				
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g			
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g			
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 100 ufc/g			
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g			
PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI				
(valori medi per 100 g di prodotto)				
Valore energetico (Kcal)	379			
Valore energetico (Kj)	1571			
Grassi (g)	31,5			
di cui acidi grassi saturi (g)	21,4			
Carboidrati (g)	3,0			
di cui zuccheri (g)	1,0			
Proteine (g)	20,9			
Sale (g)	2,4			
Umidità (%)	41,5			
Grasso s/s (%)	53,8			
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 5	DATA ULTIMA REVISIONE:	15/09/2020

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 e-mail: info@arrigoniformaggi.it