



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	RB99180		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	BERGHEMBLU		
PEZZATURA	FORMA INTERA		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	ARRIGONI PREMIUM		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	2,5 Kg c.a.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio		
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA		
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte		
MODALITA' D'UTILIZZO	Pronto al consumo		
PRESENZA OGM	No OGM		
DESCRIZIONE	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.		
ZONA DI PRODUZIONE	Bergamo e provincia		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Stagnola		
CODICE EAN	2/369102		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	60		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	150		
DIMENSIONI (CM)	18,5 X 19 X 13,5		
PEZZI X IMBALLO	1		
CODICE EAN	2/369102		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	24		
STRATI X BANCALE	10		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Compatta, ruvida, di colore rosato, non edibile		
PASTA	Di colore paglierino, fondente al palato, con erborinatura bluastro moderatamente diffusa		
SAPORE	Intenso ma non piccante		
STAGIONATURA	80 giorni		
PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI	
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
DATA DI COMPILAZIONE:	23/01/2019	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