



QUARTIROLO LOMBARDO DOP STAGIONATO

Formaggio a pasta morbida il cui nome deriva dal termine “quartirolo”, con il quale in passato si identificava l'erba ottenuta dall'ultimo taglio prima dell'inverno, definito anche “quarto taglio”.

A soft cheese whose name comes from the term “quartirolo”, which in the past identified the hay produced from the fourth cut of grass, the last cut of fresh grass before the winter.

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, sale, caglio
INGREDIENTS Pasteurized cow's milk, salt, rennet

SAPORE Aromatico e intenso
FLAVOR Aromatic and intense



CROSTA Sottile, morbida, bianco rosata tendente al grigio verde nel prodotto stagionato
RIND Thin, soft, white/pinkish in colour, grey/greenish in the ripened product

PASTA Compatta, friabile ma fondente in bocca
CONSISTENCY Compact, crumbly but melting in the mouth



STAGIONATURA Minimo 30 giorni
AGEING 30 days minimum



QUARTIROLO LOMBARDO DOP
STAGIONATO FORMA

QUARTIROLO LOMBARDO DOP
STAGIONATO 350 g

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>	Arrigoni Premium Libero Servizio <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	QT71010	QT71030
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/250326	2/362330
Peso <i>Weight</i>	1,8 Kg ca. <i>1,8 Kg approx.</i>	0,3 Kg ca. <i>0,3 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg <i>60 days</i>	35 gg <i>35 days</i>

IMBALLO PACKAGING

Tipo <i>Type</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
Tara <i>Tare</i>	258 g	258 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	415 × 225 × 75	415 × 225 × 75
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	2	12

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	7	7
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10	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