



SALVA CREMASCO

Formaggio asciutto e friabile che un tempo veniva prodotto nel mese di maggio per utilizzare le eccedenze di latte di quel periodo dell'anno: "Salva" perché salvava l'economia di molti caseifici.

Dry, crumbly cheese that once was produced in May to use the surplus milk from that time of the year: "Salva" (Italian for "save") because it often saved the economy of many dairies.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Provincie di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano



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, fragrante FLAVOR Aromatic, fragrant



CROSTA Consistente, di colore bruno sempre più intenso al progredire della stagionatura

RIND Consistent, assumes a darker colour when ageing

PASTA Bianca, friabile, con eventuale sfogliatura

CONSISTENCY White, crumbly, with eventual flaking



STAGIONATURA Minimo 75 giorni
AGEING 75 days minimum



SALVA CREMASCO

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	DZ76010
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/590760
Peso <i>Weight</i>	3,5 Kg ca. <i>3,5 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg <i>60 days</i>

IMBALLO PACKAGING

Tipo <i>Type</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
Tara <i>Tare</i>	125 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	200 × 182 × 115
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	1

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	20
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	6

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,9 g
Grassi <i>Fat</i>	33 g
Proteine <i>Protein</i>	25 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	397 Kcal