

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 filosofia 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 a healthy living philosophy.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Treviso



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

OCCHIATURA Generalmente assente o presenza di occhi molto piccoli
HOLES 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 DOPBIO FORMA

TALEGGIO DOPBIO 200 g e

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

IMBALLO PACKAGING

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

PALLET

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

VALORINUTRIZIONALIMEDI(per100 g di prodϕ AVERAGENUTRITION FACTS(per 100 g of product)

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	2,1 g
Grassi <i>Fat</i>	25 g
Proteine <i>Protein</i>	17 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	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

Province 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 <i>Product Line</i>	Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>	Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	GB87000	GB87002
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	\	\
Peso <i>Weight</i>	12 Kg ca. <i>12 Kg approx.</i>	6 Kg ca. <i>6 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg <i>60 days</i>	60 gg <i>60 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>	800 g	420 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	400×400×220	350×350×100
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	1	1

PALLET

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

VALORINUTRIZIONALIMEDI (per100 g di prodº) *AVERAGE NUTRITION FACTS (per 100 g of product)*

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



GORGONZOLA DOP BIO
1/4 FORMA

GORGONZOLA DOP BIO
1/8 FORMA

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>	Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	GB87009	GB87003
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	\	2/250319
Peso <i>Weight</i>	3 Kg ca. <i>3 Kg approx.</i>	1,5 Kg ca. <i>1,5 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg <i>60 days</i>	60 gg <i>60 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>	420 g	350 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	350×350×100	400×400×105
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	2	4
PALLET		
Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120×80	120×80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	6	6
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10	10



GORGONZOLA DOP BIO
1/16 FORMA



GORGONZOLA DOP BIO
200 g



GORGONZOLA DOP BIO
200 g e

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

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 a healthy living philosophy.

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 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
100g e

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Bio Libero Servizio <i>Arrigoni Bio Off-the-Shelf</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	CS30025
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	8000299003968
Peso <i>Weight</i>	0,1 Kge 0,1 Kg e
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C
Shelf Life	21 gg21 days

IMBALLO PACKAGING

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

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120×80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	6
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	8

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per100 g di prodotto)
AVERAGE NUTRITION FACTS (per 100 g of product)

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