



I FRESCI



QUARTIROLO LOMBARDO DOP

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

A soft cheese of uncooked dough in the past produced from milk cows fed on Quartirola grass (the last cut of fresh grass before the winter) from which it derives its name.

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 Delicato e leggermente acidulo
FLAVOR Delicate and slightly sour



CROSTA Sottile, morbida, di colore bianco
RIND Thin, soft and white

PASTA Compatta, friabile di colore bianco
CONSISTENCY Compact, crumbly, white





**QUARTIROLO LOMBARDO DOP
FORMA**



**QUARTIROLO LOMBARDO DOP
1/2 FORMA**

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	QB20010	QB20025
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/250325	2/362320
Peso <i>Weight</i>	2,6 Kg ca. <i>2,6 Kg approx.</i>	1,3 Kg ca. <i>1,3 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	40 gg 40 days	40 gg 40 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>	144 g	144 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	393x 193 x 91	393 x 193 x 91
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	2	4

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 x 80	120 x 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	12	12
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	8	8

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	3 g
Grassi <i>Fat</i>	21,1 g
Proteine <i>Protein</i>	15,0 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	262 Kcal



QUARTIROLO LOMBARDO DOP
200 g



QUARTIROLO LOMBARDO DOP
200 g e

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Libero Servizio <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>	Arrigoni Premium Libero Servizio <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	QA20701	QN20706
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/754880	8000299754884
Peso <i>Weight</i>	0,2 Kg ca. <i>0,2 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	40 gg 40 days	40 gg 40 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>	172 g	172 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	165× 295× 114	165× 295× 114
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	12	12
PALLET		
Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	16	16
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10	10



STRACCHINO

Formaggio fresco a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero. È un formaggio originario della Pianura Padana comunemente conosciuto con il termine “crescenza”, il cui nome deriva dal latino “crescentia” – ovvero crescere – in quanto tale formaggio, se mantenuto al caldo, si gonfia spaccandosi come il pane in lievitazione.

A fresh cheese made with uncooked cow's milk originally from the Po Valley. It is commonly named “crescenza”, from the Latin word “crescentia” – which means grow – because if kept in a warm place it tends to increase in size just like rising bread.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE

Principalmente Lombardia, ma anche Piemonte, Veneto e Emilia

PRODUCTION ZONE

Mainly Lombardy, but also Piedmont, Veneto and Emilia



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio
INGREDIENTS 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
1000g



STRACCHINO
250 g

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	CS30068	CS30042
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/258726	2/362350
Peso <i>Weight</i>	1 Kg ca. <i>1 Kg approx.</i>	0,250 Kg ca. <i>0,250 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	21 gg <i>21 days</i>	21 gg <i>21 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>	180 g	30 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	225 x 225 x 74	220 x 220 x 70
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	2	8

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 x 80	120 x 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	15	15
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>	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



STRACCHINO
165g e



STRACCHINO
100g e

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Libero Servizio <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>	Arrigoni Premium Libero Servizio <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	CS30022	CS30500
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	8000299004194	8000299003920
Peso <i>Weight</i>	0,165 Kg e <i>0,165 Kg e</i>	0,100 Kg e <i>0,100 Kg e</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	21 gg <i>21 days</i>	21 gg <i>21 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>	191 g	191 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	266 x 242 x 124	266 x 242 x 124
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	12	24

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 x 80	120 x 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	12	12
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10	10

PRIMOSALE

Formaggio fresco di latte vaccino intero. Viene subito salato in salamoia ed è pronto al consumo dopo poche ore. Formaggio ideale per piatti freschi ed insalate.

A fresh cheese made from full-cream cow's milk. The cheese is immediately washed in brine and is ready for eating in a matter of hours. Ideal for freshly-made dishes or salads.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE

Principalmente Lombardia, ma anche Piemonte, Veneto

PRODUCTION ZONE

Mainly Lombardy, but also Piedmont, Veneto



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino, sale, caglio
INGREDIENTS Cow's milk, salt, rennet

SAPORE Delicato, dolce, con profumo caratteristico di latte

FLAVOR Delicate and mild, with a characteristic, milky aroma



CROSTA Inesistente, la pasta in superficie è più asciutta

RIND None. The curd is drier on the surface

PASTA Elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte

CONSISTENCY Elastic, consistent and with small, milk-coloured holes





PRIMOSALE
1500 g



PRIMOSALE IDEA
165 g

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>	Arrigoni Premium <i>Arrigoni Premium</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	FP75010	FP75028
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/240098	8000299004453
Peso <i>Weight</i>	1,5 Kg ca. <i>1,5 Kg approx.</i>	0,165 Kg ca. <i>0,165 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	25 gg 25 days	20 gg 20 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>	209 g	191 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	360 × 275 × 122	260 × 246 × 118
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>	8	12
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	8	10

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	2,7 g
Grassi <i>Fat</i>	21,5 g
Proteine <i>Protein</i>	17,0 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	272 Kcal



ARRÌ ARRÌ

Formaggio a strati formato da fette di gorgonzola dolce intervallato con striature di mascarpone (prodotto che si ottiene dalla crema di latte vaccino e che presenta una pasta cremosa, morbida, bianca, dal sapore dolce di panna).

Cheese in layers formed by slices of gorgonzola dolce interspersed with streaks of mascarpone (product obtained from cow's milk cream and has a creamy, soft, white consistency and a taste of sweet cream).

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Lombardia e Piemonte



PERIODO DI PRODUZIONE PRODUCTION PERIOD

Tutto l'anno

all year



INGREDIENTI 60% Mascarpone (latte vaccino, crema di latte, sale, caglio, acido citrico) e 40% Gorgonzola (latte, sale, caglio)

INGREDIENTS 60% Mascarpone (cow's milk, cream of cow's milk, salt, rennet, citric acid) and 40% Gorgonzola (cow's milk, salt, rennet)

SAPORE FLAVOR

Curiosa fusione di dolce e piccante
Curious fusion of sweet and spicy



CROSTA RIND

Inesistente
Absent

PASTA CONSISTENCY

Bianca, morbida, cremosa, costituita da strati di gorgonzola e mascarpone
White, soft, creamy, made of layers of gorgonzola and mascarpone





ARRÌ ARRÌ
1200 g

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	FA87500
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/590730
Peso <i>Weight</i>	1,2 Kg c.a <i>1,2 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C
Shelf Life	25 gg <i>25 days</i>

IMBALLO PACKAGING

Tipo <i>Type</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
Tara <i>Tare</i>	160 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	290×180×135
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	2

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120×80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	16
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	8

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0 g
Grassi <i>Fat</i>	36 g
Proteine <i>Protein</i>	15 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	380 Kcal



CAPRICCIO

Formaggio molle a pasta fresca dalla forma allungata, prodotto con latte vaccino e destinato al consumo fresco.

A soft fresh cheese with an elongated shape, produced with cow's milk and intended for fresh consumption.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta, Liguria



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino, sale, caglio e sorbato di potassio (conservante)

INGREDIENTS Cow's milk, salt, rennet, potassium sorbate (preservative)

SAPORE Delicato FLAVOR Delicate



CROSTA Inesistente RIND Absent

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





CAPRICCIO
160g e



CAPRICCIO
560g e

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Libero Servizio <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	FC85040	FC85030
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	8000299362331	8000299362348
Peso <i>Weight</i>	0,160 Kg e (2 pz. da 80 g) <i>0,160 Kg e (2 pieces of 80 g)</i>	0,560 Kg e (7 pz. da 80 g) <i>0,560 Kg e (7 pieces of 80 g)</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	30 gg 30 days	30 gg 30 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>	126 g	209 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	260 × 320 × 75	360 × 275 × 122
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	12	6

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	10	8
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10	8

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	2 g
Grassi <i>Fat</i>	15 g
Proteine <i>Protein</i>	12 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	191 Kcal



FIOR DI CAPRA

Formaggio molle a pasta fresca dalla forma cilindrica, prodotto con latte caprino e destinato al consumo fresco.

A soft fresh cheese with a cylindrical shape, made with goat's milk and intended for fresh consumption.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta, Liguria



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte di capra, sale, caglio e sorbato di potassio (conservante)

INGREDIENTS Goat's milk, salt, rennet, potassium sorbate (preservative)

SAPORE Delicato FLAVOR Delicate



CROSTA Inesistente
RIND Absent

PASTA Morbida, spalmabile, dalla consistenza soffice, di colore bianco candido
CONSISTENCY Soft, spreadable, soft consistency, pale white colour





FIOR DI CAPRA
150g e

FIOR DI CAPRA
600 g e

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Libero Serv. <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	FC85017	FC85016
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	8000299000257	8000299000264
Peso <i>Weight</i>	0,15 Kg e(2 pz. da 75 g) <i>0,15 Kg e (2 pieces of 75 g)</i>	0,6 Kg e(8 pz. da 75 g) <i>0,6 Kg e (8 pieces of 75 g)</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	30 gg 30 days	30 gg 30 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>	126 g	209 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	260 × 320 × 75	360 × 275 × 122
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	12	6

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	10	8
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10	8

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	2 g
Grassi <i>Fat</i>	31,1 g
Proteine <i>Protein</i>	4 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	304 Kcal



ROBIOLA SPALMABILE

Formaggio molle a pasta fresca dalla forma quadrangolare, prodotto con latte vaccino e destinato al consumo fresco.

A soft fresh cheese with a square shape, made with cow's milk and intended for fresh consumption.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Lombardia



PERIODO DI PRODUZIONE PRODUCTION PERIOD

Tutto l'anno

all year



INGREDIENTI Latte vaccino, crema di latte, sale, caglio e sorbato di potassio (conservante)

INGREDIENTS Cow's milk, cream of cow's milk, salt, rennet, potassium sorbate (preservative)

SAPORE FLAVOR

Delicato

Delicate



CROSTA RIND

Inesistente

Absent

PASTA Morbida, spalmabile, dalla consistenza soffice, di colore bianco candido
CONSISTENCY Soft, spreadable, soft consistency, pale white colour





ROBIOLA SPALMABILE
100g e

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium <i>Arrigoni Premium</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	FC85041
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	8000299004705
Peso <i>Weight</i>	0,10 Kg e <i>0,10 Kg e</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	4 °C
Shelf Life	30 gg <i>30 days</i>

IMBALLO PACKAGING

Tipo <i>Type</i>	Scatola di polistirolo <i>Polystyrene box</i>
Tara <i>Tare</i>	100 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	200 × 200 × 80
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	9

PALLET

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

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	1,3 g
Grassi <i>Fat</i>	32,0 g
Proteine <i>Protein</i>	6,7 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	320 Kcal