

I TRADIZIONALI





TALEGGIO DOP

Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato. Formaggio di forma quadrata del peso di circa 2,2 Kg appartenente alla famiglia delle "croste lavate" caratterizzato da spazzolature settimanali con acqua e sale determinanti la caratteristica colorazione.

A soft cheese of ancient origins, whose name comes from the valley near Bergamo where it was born. It is produced in a square shape measuring about 2,2kg in weight. It has a peculiar colour due to the weekly brushings with water and salt.

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, sale, caglio
INGREDIENTS 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 DOP FORMA

TALEGGIO DOP 1/2 FORMA

TALEGGIO DOP 200 g e

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>	Arrigoni Premium Libero Serv. <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	TA10010	TA10703	TF10701
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/250321	2/952280	8000299001100
Peso <i>Weight</i>	2,2 Kg ca. <i>2,2 Kg approx.</i>	1,1 Kg ca. <i>1,1 Kg approx.</i>	0,2 Kg e <i>0,2 Kg e</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg 60 days	40 gg 40 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>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
Tara <i>Tare</i>	258 g	258 g	50 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	415 × 225 × 75	415 × 225 × 75	235 x 105 x 85
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	2	4	8

PALLET

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto) 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 DOLCE

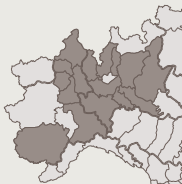
Formaggio erborinato, molle, a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero, il cui nome è quello di una cittadina lombarda nei dintorni di Milano dove si dice sia nato nel XII secolo per recuperare una cagliata dimenticata il giorno precedente. La versione dolce si presenta morbida, con un'erborinatura uniformemente distribuita ma caratterizzata da muffe di colore principalmente blu-verdastre.

A soft, blue cheese made with uncooked cow's whole milk. Its name is that of a small town in Lombardy near Milan, where it is said to have been born in the twelfth century in order to retrieve a forgotten curd of the day before. Gorgonzola Dolce is a soft cheese, with a homogeneous distribution of its mainly blue coloured veins.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Province di Alessandria, Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Varese, Vercelli, Verbano Cusio Ossola



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio
INGREDIENTS 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 DOLCE DOP FORMA



GORGONZOLA DOLCE 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>	GD87010	GD87020
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/266034	\
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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto) *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 DOLCE DOP
1/4 FORMA

GORGONZOLA DOLCE DOP
1/8 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>	GD87023	GD87015
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	\	2/237372
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 DOLCE DOP
1/16FORMA

Arrigoni Premium Banco Taglio
Arrigoni Premium Service Counter

GD87070

2/284957

0,75 Kg ca.
0,75 Kg approx.

1 - 6 °C

60 gg *60 days*

Scatola di cartone
Cardboard box

120 g

210×190×130

2

120×80

20

8

GORGONZOLA DOLCE DOP
200 g

Arrigoni Premium Libero Servizio
Arrigoni Premium Off-the-Shelf

GD87030

2/952300

0,2 Kg ca.
0,2 Kg approx.

1 - 6 °C

45 gg *45 days*

Scatola di cartone
Cardboard box

120 g

235×198×145

8

120×80

20

6

GORGONZOLA DOLCE DOP
200 ge

Arrigoni Premium Libero Servizio
Arrigoni Premium Off-the-Shelf

GD87035

8000299001001

0,2 Kge
0,2 Kg e

1 - 6 °C

45 gg *45 days*

Scatola di cartone
Cardboard box

120 g

235×198×145

8

120×80

20

6



GORGONZOLA DOP PICCANTE

Formaggio erborinato, molle, a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero, il cui nome è quello di una cittadina lombarda nei dintorni di Milano dove si dice sia nato nel XII secolo per recuperare una cagliata dimenticata il giorno precedente. La versione Piccante presenta venature blu/verdi più accentuate, una pasta più friabile e asciutta con un sapore più deciso dovuto sia alla tipologia di muffe che alla stagionatura prolungata.

A soft, blue cheese made with uncooked cow's whole milk. Its name is that of a small town in Lombardy near Milan, where it is said to have been born in the twelfth century in order to retrieve a forgotten curd of the day before. Compared to Gorgonzola Dolce, the spicy version has a more consistent and less humid texture; the greater amount and evenness of the blue-greenish moulds characterise its flavour, which becomes penetrating and intense.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Province di Alessandria, Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Varese, Vercelli, Verbano Cusio Ossola



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio
INGREDIENTS Pasteurized cow's milk, salt, rennet

SAPORE Deciso e piccante
FLAVOR Strong and sharp



CROSTA Compatta, ruvida, dura di colore grigio, non edibile
RIND Compact, rough, hard and grey in colour, not edible

PASTA Paglierina, friabile, caratterizzata da un intenso sviluppo di muffe verdi
CONSISTENCY Pale yellow, crumbly, characterized by a strong presence of greenish veins



STAGIONATURA Minimo 80 giorni
AGEING 80 days minimum



GORGONZOLA PICCANTE DOP FORMA

GORGONZOLA PICCANTE 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>	GP87039	GP87040
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/266033	2/219316
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 60 days	60 gg 60 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>	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 prodϕ AVERAGENUTRITION FACTS(per 100 g of product)

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	1,0 g
Grassi <i>Fat</i>	28,7 g
Proteine <i>Protein</i>	22,5 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	352 Kcal



GORGONZOLA PICCANTE DOP
1/4 FORMA

GORGONZOLA PICCANTE DOP
1/8 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>	GP87642	GP87041
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/219317	2/255396
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 PICCANTE DOP
1/16 FORMA

Arrigoni Premium Banco Taglio
Arrigoni Premium Service Counter

GP87056

2/284962

0,75 Kg ca.
0,75 Kg approx.

1 - 6 °C

60 gg 60 days

Scatola di cartone
Cardboard box

120 g

210 × 190 × 130

2

120 × 80

20

8

GORGONZOLA PICCANTE DOP
200 g

Arrigoni Premium Libero Servizio
Arrigoni Premium Off-the-Shelf

GP87045

2/952290

0,2 Kg ca.
0,2 Kg approx.

1 - 6 °C

45 gg 45 days

Scatola di cartone
Cardboard box

120 g

235 × 198 × 145

8

120 × 80

20

6

GORGONZOLA PICCANTE DOP
200 g e

Arrigoni Premium Libero Servizio
Arrigoni Premium Off-the-Shelf

GP87036

8000299000998

0,2 Kg e
0,2 Kg e

1 - 6 °C

45 gg 45 days

Scatola di cartone
Cardboard box

120 g

235 × 198 × 145

8

120 × 80

20

6



QUARTIROLO LOMBARDO DOP STAGIONATO

Formaggio 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 whose name comes from the term “quartirola”, 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

Province 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

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	QT71010
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/250326
Peso <i>Weight</i>	1,8 Kg ca. <i>1,8 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>	258 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	415 × 225 × 75
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>	7
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>	3 g
Grassi <i>Fat</i>	21,1 g
Proteine <i>Protein</i>	15 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	262 Kcal



SALVA CREMASCO DOP

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 DOP

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 60 days

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) AVERAGENUTRITION 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