

GLI UNICI





TALEGGIO DOP

Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato. Le forme dal peso di 1,8 Kg, la tradizionale salatura a mano e l'antica stagionatura rendono tale formaggio "unico".

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.

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, burroso, molto intenso e aromatico nel prodotto con stagionatura prolungata
FLAVOR *Sweet, buttery, very intense and aromatic 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

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	TB10020
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/250324
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 x 225 x 75
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	2

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 x 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>	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

“Da distribuire al cucchiaino”

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

Province di Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Vercelli

PRODUCTION ZONE

Province of Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Novara, Pavia, Vercelli



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



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

SAPORE Dolce, poco deciso
FLAVOR Sweet, not very strong



CROSTA Assente
RIND Absent

PASTA Bianca o paglierina, molto cremosa, screziata per lo sviluppo di muffe
CONSISTENCY White or pale yellow, creamy, mottled in the development of mold



STAGIONATURA minimo 50 giorni circa
AGEING 50 days minimum



GORGONZOLA DOP DOLCE
1/2 FORMA



GORGONZOLA DOP DOLCE
1/4 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>	GD87781	GD87905
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	-	-
Peso <i>Weight</i>	6 Kg ca. <i>6 Kg approx.</i>	3 Kg ca. <i>3 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	30 gg <i>30 days</i>	30 gg <i>30 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>	350 g	180 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	400 × 400 × 105	379 × 209 × 105
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	11
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10	8

VALORINUTRIZIONALIMEDI(per100 g di prod) AVERAGENUTRITION 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 DOLCE
1/2 FORMA



GORGONZOLA DOP DOLCE
300 g

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>	Take Away <i>Take Away</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	GD88131	GD87906
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	-	2/321055
Peso <i>Weight</i>	5 Kg ca. <i>6 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	30 gg <i>30 days</i>	15 gg <i>15 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	191 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	350 × 340 × 100	266 × 178 × 124
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	1	6

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	6	16
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10	10

VALORINUTRIZIONALIMEDI(per100 g di prod) AVERAGENUTRITION 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



LUCIFERO

Il Lucifero è un formaggio erborinato caratterizzato dall'aggiunta di peperoncino che provoca un originale incontro tra il dolce del formaggio e il piccante del peperoncino portando al palato sensazioni ...diaboliche!

Lucifero is a blue cheese characterised by the addition of chilli peppers, which creates an original cross between the sweetness of the cheese and the hot chilli, treating the palate to... devilish sensations!

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE

Lombardia (produzione esclusiva di Arrigoni)

PRODUCTION ZONE

Lombardia (Arrigoni's exclusive)



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino, sale, caglio e peperoncino
INGREDIENTS Cow's milk, salt, rennet, hot red pepper

SAPORE Dolce e leggermente piccante per la presenza del peperoncino

FLAVOR Sweet and slightly sharp because of the presence of hot pepper



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, con presenza di peperoncino dal tipico colore rosso

CONSISTENCY White or pale yellow, buttery and melty, mottled in the development of mold, with hot red pepper



STAGIONATURA 50 giorni circa
AGEING about 50 days



**LUCIFERO
FORMA**



**LUCIFERO
1/2 FORMA**

Linea Prodotto Product Line	Arrigoni Premium Banco Taglio Arrigoni Premium Service Counter	Arrigoni Premium Banco Taglio Arrigoni Premium Service Counter
Cod. Articolo Article Code	RL87080	RL87081
Cod. Ean Ean Code	/	2/282655
Peso Weight	12 Kg ca. 12 Kg approx.	6 Kg ca. 6 Kg approx.
Conservazione Conservation	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg 60 days	60 gg 60 days

IMBALLO PACKAGING

Tipo Type	Scatola di cartone Cardboard box	Scatola di cartone Cardboard box
Tara Tare	800 g	420 g
Dimensioni (mm) Size (mm)	400 × 400 × 220	350 × 350 × 100
N° Pezzi Per Imballo N° Pieces Per Package	1	1

PALLET

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

**VALORINUTRIZIONALIMEDI(per100 g di prodϕ
AVERAGENUTRITION 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



LUCIFERO
1/4 FORMA

LUCIFERO
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>	RL87082	RL87083
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	/	2/282649
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



LUCIFERO
1/16 FORMA



LUCIFERO
200 g



LUCIFERO
180g e

Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>	Arrigoni Premium Libero Servizio <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>	Arrigoni Premium Libero Servizio <i>Arrigoni Premium Off-the-Shelf</i>
RL87084	RL87085	RL87087
2/282652	2/282654	8000299003814
0,75 Kg ca. <i>0,75 Kg approx.</i>	0,2 Kg ca. <i>0,2 Kg approx.</i>	0,180 Kg e <i>0,180 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

BERGHEMBLU

Prodotto con il nostro buon latte vaccino e sapientemente a nato dai nostri maestri stagionatori riporta alla luce sapori e profumi ormai dimenticati, tipici dei primi grandi erborinati italiani.

Produced with our good cow's milk and expertly ripened by our ripening masters, it brings to light forgotten avors and aromas, typical of the first great italian blue cheeses.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE

Bergamo e provincia
PRODUCTION ZONE
Bergamo and province



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



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

SAPORE Intenso ma non piccante
FLAVOR Intense but not spicy



CROSTA Compatta, ruvida, di colore rosato, non edibile
RIND Compact, rough, pinkish color, not edible

PASTA Di colore paglierino, fondente al palato, con erborinatura bluastro moderatamente diffusa



CONSISTENCY Straw-colored, melting on the palate, with bluish marbling moderately widespread



STAGIONATURA 80 giorni
AGEING 80 days



BERGHEMBLU

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	RB99180
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/369102
Peso <i>Weight</i>	2,5 Kg ca. <i>2,5 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg <i>60 days</i>

IMBALLO PACKAGING

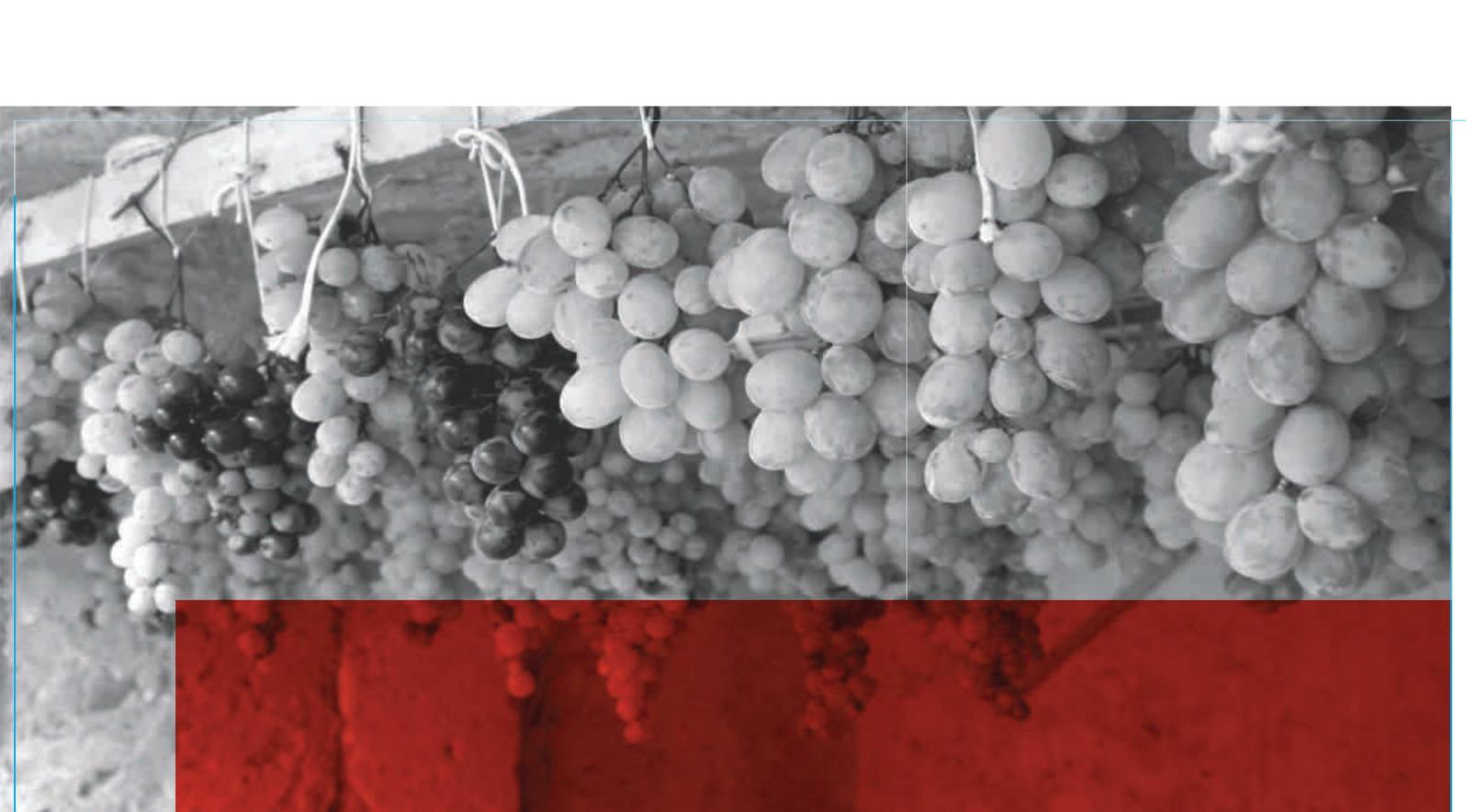
Tipo <i>Type</i>	Scatola di cartone <i>Cardboard box</i>
Tara <i>Tare</i>	150 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	185 × 190 × 135
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	1

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80
Colli Per Strato <i>Packages Per Layer</i>	24
Strati Per Bancale <i>Layers Per Pallet</i>	10

VALORINUTRIZIONALIMEDI(per100 g di prodϕ AVERAGENUTRITION 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



ROSSINI

Prodotto esclusivamente con il nostro buon latte vaccino, Rossini è un formaggio erborinato originale nell'idea, ma che recupera cultura e valori antichissimi. Eccezionale se accompagnato con miele montano di castagno o con confetture di arance amare e fichi mediterranei.

Produced exclusively from our excellent bovine milk, Rossini is a marbled cheese which is original in its idea, whilst it reclaims particularly ancient cultures and values. Exceptional if accompanied by either mountain chestnut honey, or by bitter orange and Mediterranean fig marmalades.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE

Bergamo e provincia
(produzione esclusiva di Arrigoni)
PRODUCTION ZONE
Bergamo and province
(Arrigoni's exclusive)



PERIODO DI PRODUZIONE Tutto l'anno
PRODUCTION PERIOD All year



INGREDIENTI Latte vaccino, sale, caglio, vinacce di uva passita di Pantelleria
INGREDIENTS Cow's milk, salt, rennet, grape marc from Pantelleria

SAPORE È autorevole, lievemente piccante con un leggero retrogusto dolciastro dato dal caratteristico affinamento in vinaccia

FLAVOR It is authoritative and slightly spicy to the taste, with the extraordinary ability to combine the sweetness of the dried grapes.



CROSTA Leggermente umida e increspata di un tipico colore ramato
RIND Lightly dry and with a copper colour

PASTA Bianca o paglierina, burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe
CONSISTENCY Soft and almost creamy cheese, straw-white in color with light grey-green veining.



STAGIONATURA 70 giorni di stagionatura + 45 di affinamento
AGEING About 70 days seasoning + 45 days refining



ROSSINI

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Premium Banco Taglio <i>Arrigoni Premium Service Counter</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	RR99119
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/265519
Peso <i>Weight</i>	2 Kg ca. <i>2 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>	112 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	214 x 214 x 110
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	1

PALLET

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

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

Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	3 g
Grassi <i>Fat</i>	31,5 g
Proteine <i>Protein</i>	20,9 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	379 Kcal