



Semplicemente per passione

Scheda tecnica di prodotto

CODICE ARTICOLO:

QA20701

QUARTIROLO LOMBARDO DOP

MARCHIO: ARRIGONI PREMIUM

MODALITA' DI CONSUMO: Pronto al consumo

PEZZATURA: GR. 200

PESO NETTO (Kg): 0,2

PESO VARIABILE

REPARTO: LIBERO SERVIZIO

DESCRIZIONE: Formaggio molle a pasta cruda in passato prodotto con latte di vacche alimentate con erba quartirolo (cioè l'ultimo taglio di erba fresca prima dell'inverno) da cui ne deriva il nome. Prodotto con latte intero o parzialmente scremato

INGREDIENTI: LATTE vaccino, sale, caglio

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

ALLERGENI: Contiene latte

PRESENZA DI OGM: No OGM

PERIODO PRODUZIONE: Tutto l'anno

ZONA PRODUZIONE: Provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Pavia, Varese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

CROSTA: Sottile, morbida, bianco rosata

SAPORE: Delicato, leggermente acidulo

PASTA: Bianca, asciutta e friabile

STAGIONATURA: \

UNITA' DI VENDITA

CONFEZIONAMENTO: Vaschetta termosigillata

EAN PEZZO: 2/754880

SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)

40

CONSERVAZIONE +1° / +6 °C

UNITA' LOGISTICA

TIPO: Cartone

TARA (Kg) : 0,168

PEZZI PER IMBALLO: 12

DIMENSIONI (cm) 25 x 26 x 12,5

EAN CARTONE: 2/754880

PALLETIZZAZIONE

DIMENSIONI PALLET (cm): 120 x 80

COLLI X STRATO: 12

STRATI X BANCALE: 10

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.

LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25g
SALMONELLA SPP.	Assente in 25g
STAPHYLOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 10 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	<100 ufc/g

Creazione: 22/03/2011

Revisione: 15/04/2021

Numero

1

ARRIGONI BATTISTA SPA

Sede operativa e amministrativa: Via Treviglio, 940 –
24040 Pagazzano (BG) –

Tel. 0363/031203 r.a. – Fax 0363/383937 - Sede
legale: Via Treviglio, 940 – 24040 Pagazzano (BG)

PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100 g di prodotto)

(Valori medi
per porzione)

30 g

Valore energetico (Kcal)	262	79
Valore energetico (Kj)	1086	326
Grassi (g)	21,1	6,3
Di cui acidi grassi saturi (g)	15,1	4,5
Carboidrati (g)	3	0,9
Di cui zuccheri (g)	3	0,9
Proteine (g)	15	4,5
Sale (g)	1,7	0,5
Umidità (%)	56	
Grasso s/s(%)	47,95	