



Semplicemente per passione

Scheda tecnica di prodotto

CODICE ARTICOLO:

QN20706

QUARTIROLO LOMBARDO DOP

MARCHIO: ARRIGONI PREMIUM

MODALITA' DI CONSUMO: Pronto al consumo

PEZZATURA: GR. 200 P.F.

PESO NETTO (Kg): 0,2

PESO FISSO

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: Province 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 + Flow-pack

EAN PEZZO: 8000299754884

SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)

40

CONSERVAZIONE +1° / +6 °C

UNITA' LOGISTICA

TIPO: Cartone

TARA (Kg) : 0,172

PEZZI PER IMBALLO: 12

DIMENSIONI (cm) 16,5 x 29,5 x 14

EAN CARTONE: 08000299207069

PALLETIZZAZIONE

DIMENSIONI PALLET (cm): 120 x 80

COLLI X STRATO: 16

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: 20/12/2012

Revisione: 16/01/2023

Numero

2

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