



TALEGGIO DOP



Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato e dove ancor oggi viene prodotto. L'impiego di latte da agricoltura biologica permette di coniugare la tradizione con la filosofia del vivere sano.

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 in pine boxes. The use of organic milk helps to combine the traditional way of cheesemaking with an healthy living philosophy.

DESCRIZIONE DI PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE

Provincie 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 da agricoltura biologica, sale, caglio
INGREDIENTS Organic 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 BIO
FORMA



TALEGGIO DOP BIO
1/8 FORMA

Linea Prodotto <i>Product Line</i>	Arrigoni Bio Banco Taglio <i>Arrigoni Bio Service Counter</i>	Arrigoni Bio Libero Servizio <i>Arrigoni Bio Off-the-Shelf</i>
Cod. Articolo <i>Article Code</i>	TG13000	TG13050
Cod. Ean <i>Ean Code</i>	2/250318	2/234560
Peso <i>Weight</i>	2,2 Kg ca. <i>2,2 Kg approx.</i>	0,25 Kg ca. <i>0,25 Kg approx.</i>
Conservazione <i>Conservation</i>	1 - 6 °C	1 - 6 °C
Shelf Life	60 gg <i>60 days</i>	35 gg <i>35 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	180 g
Dimensioni (mm) <i>Size (mm)</i>	225 × 225 × 74	225 x 225 x 74
N° Pezzi Per Imballo <i>N° Pieces Per Package</i>	1	8

PALLET

Dimensioni (cm) <i>Size (cm)</i>	120 × 80	120 × 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>	2,1 g
Grassi <i>Fat</i>	25 g
Proteine <i>Protein</i>	17 g
Valore energetico <i>Energetic value</i>	300 Kcal