

STRACCHINO ARRIGONI PREMIUM 100 GR PESO FISSO/STRACCHINO
ARRIGONI PREMIUM 100 GR FIXED WEIGHT

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio fresco a pasta cruda, originario della pianura padana. Il termine stracchino deriva dal dialetto lombardo "stracch", che significa stanco. Questa definizione si riferisce al tipo di formaggio preparato, ossia stanco dopo la transumanza delle vacche che andavano dalle pianure padane agli alpeggi e viceversa/Fresh raw cheese, native to the Po Valley. The term stracchino comes from the Lombard dialect "stracch," meaning tired. This definition refers to the type of cheese prepared, i.e., tired after the transhumance of the cows that went from the Po Valley plains to the mountain pastures and vice versa

Codice articolo / Article code

0041363

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days

21 gg / 21 days

Stagionatura / Maturing

5/6 Days

Modalità di conservazione / preservation

+1°C / +6°C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of originLATTE vaccino, sale, caglio. / Cow milk,
salt, rennet

Latte/ Milk :Italy



Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight	Crosta inesistente, la superficie della pasta è più asciutta / The rind is absent, the superficial pasta is more dry
Colore della pasta / Paste colour	Di colore bianco. / White in colour.
Consistenza della pasta / Texture	Omogenea e compatta, fondente in bocca / Homogeneous and compact, melting
Profumi / Smell	Caratteristico, gradevole, di latte / Typical, pleasant, milky
Sapore/taste	Aromatico, di latte, lievemente amarognolo. / Aromatic, milky, slightly bitterish.

Uso/intended use

Pronto al consumo. / Ready to consume.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1087 kJ /	262 kcal
Grassi / Fat	21,5	g
di cui saturi / of which Saturated	13,8	g
Carboidrati / Carbohydrate	2,5	g
di cui zuccheri / of which Sugar	2,5	g
Sale / Salt	0,8	g
Proteine / Protein	14,6	g

Caratteristiche chimiche/Chemical parameters

Materia grassa/fat	52,7	%
Umidità/moisture	59,2	%

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g	assente/absent
-----------------	----------------

Listeria monocytogenes/25 g	assente/absent
-----------------------------	----------------

Staphylococcus C+ UFC/CFU	<10 ufc/g
---------------------------	-----------

Escherichia Coli UFC / CFU	<100 ufc/g
----------------------------	------------

Dettagli logistici / Logistic details

Imballo / Packaging	Confezione + Flow pack / Tray + Flow-pack
---------------------	---

Imballo Primario/Primary packaging	Scatola di cartone. / Cardboard box.
------------------------------------	--------------------------------------

EAN PIECE	8000299003920
-----------	---------------

Imballo Secondario/Secondary packaging	Scatola di cartone. / Cardboard box.
--	--------------------------------------

Dimensioni cartone/ box size	16,5 x 29,5 x 14 cm
------------------------------	---------------------

Pezzi per imballo / Pieces per packing	24
--	----

Dimensioni pallet (CM) / Pallet dimensions (CM)	120 x 80
---	----------

Colli per strato / Packages per layer	16
---------------------------------------	----

Strati per bancale / Layers per pallet	10
--	----

EAN CARTON	08000299305000
------------	----------------

Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO