

Linea Valtaleggio d.o.p.

Taleggio d.o.p. Inc.: Orchidea Alpina

Taleggio d.o.p. Inc.: Cardo Dentellato



L'Alta Qualità del Formaggio

Formaggio dall'aureola del sottocrosta molto cremoso con la parte centrale gessata. Grazie all'antica tradizione, nella selezione del latte, la lavorazione interamente manuale, la stagionatura in ambienti naturali sono la massima espressione di un sapore unico e deciso.

Cheese deriving from the aureole of the extremely creamy undercrust with the plastered central part. Thanks to the ancient tradition of selecting the milk, the entirely manual process and the seasoning in natural environments express the maximum degree of a unique and decisive taste.



Taleggio d.o.p. incarto: Orchidea Alpina



Taleggio d.o.p. incarto: Cardo Dentellato

Il Formaggio dalla pasta cremosa e morbida dal sapore deciso. La lunga stagionatura negli ambienti naturali gli conferisce un sapore intenso ed aromatico.

The creamy and soft cheese with a decisive taste. The long seasoning in natural environments gives it an intense and aromatic taste.

Linea Valtaleggio d.o.p.

Taleggio d.o.p. Inc.: Orchidea Alpina

Taleggio d.o.p. Inc.: Cardo Dentellato



Nostro codice TA1



Nostro codice TA3



L'Alta Qualità del Formaggio

Ingredienti	latte vaccino, sale e caglio e fermenti lattici
Stagionatura	60 giorni
Peso	TA1 Kg 1,8 ca., TA3 Kg 1,6 ca.
Pez. per imballo	n° 1/2/4
Descrizione	formaggio molle da tavola D.O.P.
Struttura	compatta e morbida
Forma	parallelepipedica a base quadrata
Dimensioni	lato cm 18/20
Scalzo	cm 4/5
Crosta	sottile e morbida dal colore rosso mattone
Consistenza	morbida nel sottocrosta, compatta al centro
Colore	bianco o paglierino
Sapore	caratteristico, lievemente acidulo
Odore	aromatico, tipico
Umidità	max 54%
Grasso cont.	sulla sostanza secca 54% - su T.Q. 24,96%
Shelf-life	40 gg dal confezionamento

Ingredients	cow's milk, salt and rennet and lactic ferments
Seasoning	60 days
Cheese weight	TA1 approx. 1.8 Kg, TA3 approx 1,6 Kg
Pcs. for pack	1/2/4
Description	soft table cheese D.O.P.
Structure	compact and soft
Shape	squared-based parallelepiped
Dimensions	side 18/20 cm
Rind	4/5 cm
Crust	thin, soft of brick red colour
Consistency	soft in the undercrust and compact in the centre
Colour	white or yellowish
Taste	characteristic, slightly sourish
Smell	aromatic, typical
Humidity	max. 54%
Fat contained	on the dried substance 54% - of T.Q. 24.96%
Shelf-life	40 days from the packaging date

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / TYPICAL NUTRITIONAL VALUES / NAHRWERT VALEUR NUTRITIONNELLES MOYENNE MEDI	PER 100 g IN / PER POUR
ENERGIA ENERGY / BRENNWERT / ENERGIE	1279 KJ (309 Kcal)
PROTEINE PROTEIN / EIWISS / PROTEINES	18,00 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE KOHLENHYURATE / GLUGIDES	0,00 g
GRASSI / FAT / FETT / LIPIDES	25,00 g

Nutrition Facts Serving size 1 oz (28g/ 1/8" cube) - Serving per container varied				
Amount per serving		Calories	2.000	2.500
Calories 80				
Calories from Fat 60				
	% Daily Value*	Vitamin A	11%	
		Calcium	15%	
Total Fat 7g		Not a significant source of dietary fiber,		
Saturated Fat 5g				
Trans Fat 0g		7%	sugar, Vitamin C and iron.	
Cholesterol 22mg		14%	* Percent Daily Values are based on a 2,000	
Sodium 326mg		0%	calorie diet. Your Daily Values may be higher	
Total Carbohydrate 0g		10%	or lower depending on your calories needs.	
Protein 5g				
		Total Fat	Less than	65g
		Sat fat	Less than	20g
		Cholesterol	Less than	300g
		Sodium	Less than	2,400mg
		Total Carbohydrate		300g
		Dietary Fiber		25g
		Calories per gram		375g
		Fat 9*	Carbohydrate 4*	Protein 4*

Codice Prodotto	Prodotto	Codice EAN	Shelf Life gg.	N° pezzi per Cartone	Dimensione Cartone	Codice EAN Cartone	N° Strati Pallet	N° Cartoni per Pallet
Code Produit	Produit	Code EAN	D.L.C. jj.	N° Pièces par Carton	Dimension du Carton	Code EAN Carton	N° Couches Palette	N° Cartons par Palette
Product Code N°	Product	EAN Code	Shelf Life Days	Pièces apar Carton	Case Dimensions	Carton EAN Code	Pallet Layers	N° Cartons par Pallet
Produkt Nummer	Produkt	EAN Code	Haltbarkeit Tage	Stücke pro Karton	Kartonsabmessungen	EAN Code Karton	Schichten pro Palette	Karton pro Palette
TA1 TA3	Inc. Orchidea Inc. Cardo Dent.	219818 222214	40	1	1 1 h 22x22x7,5		6x15	90 h 59
TA1 TA3	Inc. Orchidea Inc. Cardo Dent.	219818 222214	40	2	41x21x7		6x10	60 h 62
TA1 TA3	Inc. Orchidea Inc. Cardo Dent.	219818 222214	40	4	40x20x11,5		5x10	50 h 71,5

No O.G.M. - allergeni: lattosio

Casearia Arnoldi Valtaleggio s.r.l.

Sede legale via A. Arnoldi, 133 - stabilimenti di produzione e stagionatura via Piazze, 156
Tel. +39 0345 47550 +39 0345 47068 - Fax +39 0345 47551 - 24010 Peghera di Taleggio - BG
www.arnoldivaltaleggio.it info@arnoldivaltaleggio.it