

Linea i Caselli

Branzi

Branzi Riserva

Branzi a latte crudo



L'Alta Qualità del Formaggio

Prodotto nelle casere della Valle Brembana.

Un'attenta lavorazione, esalta gli aromi tipici del latte di montagna anche a 45 giorni di stagionatura.



Prodotto con latte **crudo** nelle casere della Valle Brembana.

Un'attenta lavorazione e un'accurata stagionatura oltre i 60 giorni, esaltano gli aromi tipici del latte di montagna.



Prodotto con latte **crudo** nelle casere della Valle Brembana, (selezionato). Un'attenta lavorazione e un'accurata stagionatura oltre i 180 giorni, fanno di questo formaggio un prodotto di **riserva**.



L'Alta Qualità del Formaggio

Linea i Caselli

Branzi

Branzi a latte crudo

Branzi Riserva



Nostro codice BR2



Nostro codice BR1



Nostro codice BR3

Ingredienti latte vaccino, sale e caglio

Descrizione Cod. BR2 peso: Kg. 11 ca. stag. 30/40 gg.
ø cm. 32x11/15h, pezzi per imballo 1

Crosta: sottile e resistente **consistenza:** compatta con occhiature evidenti **colore:** bianco **sapore:** caratteristico **odore:** lattico **umidità:** 36% **grasso:** sulla sostanza secca 50% su T.Q. 32% **shelf-life:** 60 giorni dal confezionamento

Descrizione Cod. BR1 peso: Kg. 10/11 ca. stag. 60 gg.
ø cm. 32x11/13h, pezzi per imballo 1

Crosta: sottile e resistente **consistenza:** compatta con occhiature evidenti **colore:** paglierino **sapore:** caratteristico **odore:** aromatico tipico **umidità:** 36% **grasso:** sulla sostanza secca 50% su T.Q. 32% **shelf-life:** 60 giorni dal confezionamento

Descrizione Cod. BR3 peso: Kg. 10/11 ca. stag. 180 gg.
ø cm. 31x10/11h, pezzi per imballo 1

Crosta: sottile e resistente **consistenza:** elastica con leggera occhiatura **colore:** paglierino **sapore:** caratteristico **odore:** aromatico intenso **umidità:** 31,50% **grasso:** sulla sostanza secca 46% su T.Q. 32% **shelf-life:** 60 giorni dal confezionamento

Ingredients cow's milk, salt and rennet

Description Cod. BR2 weight: approx. Kg. 11 seas. 30/40 days
ø cm. 32x11/15h, pacs. for pack 1

Crust: thin and tough **consistency:** compact with obvious eye formation **colour:** white **taste:** characteristic **smell:** lactic **humidity:** 36% **fat contained:** on the dried substance 50% of T.Q. 32% **shelf-life:** 60 days from the packaging date

Description Cod. BR1 weight: approx. Kg. 10/11 seas. 60 days
ø cm. 32x11/13h, pacs. for pack 1

Crust: thin and tough **consistency:** compact with obvious eye formation **colour:** yellowish **taste:** characteristic **smell:** aromatic typical **humidity:** 36% **fat contained:** on the dried substance 50% of T.Q. 32% **shelf-life:** 60 days from the packaging date

Description Cod. BR3 weight: approx. Kg. 10/11 seas. 180 days
ø cm. 31x10/11h, pacs. for pack 1

Crust: thin and tough **consistency:** elastic with slight eye formation **colour:** yellowish **taste:** characteristic **smell:** aromatic strong **humidity:** 31,50% **fat contained:** on the dried substance 46% of T.Q. 32% **shelf-life:** 60 days from the packaging date

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / TYPICAL NUTRITIONAL VALUES / NAHRWERT VALEUR NUTRITIONNELLES MOYENNES / MEDI	PER 100 g IN / PER POUR
ENERGIA ENERGY / BRENNWERT / ENERGIE	1618,04 KJ KCAL 330
PROTEINE PROTEIN / EIWISS / PROTEINES	27,00 % T.Q.
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE KOHLENHYDRATE / GLUGIDES	0,00 % T.Q.
GRASSI / FAT / FETT / LIPIDES	32 % T.Q.

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 par 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
BR2	Branzi	227514	60	1	40x40x13		6x5 forme	30 h 80
BR1	Branzi latte crudo	227514	60	1	40x40x13		6x5 forme	30 h 80
BR3	Branzi latte crudo Riserva	227514	60	1	40x40x13		6x5 forme	30 h 80

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