

Linea Quartirolo Lombardo d.o.p.

Quartirolo Fresco di Maggio

Quartirolo Le Roccette



QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P.

Formaggio prodotto con attente tecniche di lavorazione per ottenere un prodotto dalla pasta magra e friabile. A Denominazione di Origine Protetta, prodotto con latte intero vaccino originario da tempi remoti della Valle Taleggio e della Pianura Lombarda.

Cheese that has been produced using a very careful processing so as to obtain a low fat and friable texture. A D.O.P. Denominazione di Origine Protetta cheese, produced using cows milk and originating in the distant past of the Taleggio Valley and the Lombardy Plain.

L'Alta Qualità del Formaggio



L'Alta Qualità del Formaggio

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