

Arrigoni Battista S.p.A.
Via Treviglio 940
24040 Pagazzano (BG)
tel. 0363-031203
www.arrigoniformaggi.it



Semplicemente per passione

Il “BerghemBlu” di Arrigoni Battista

**Da formaggio esclusivo per una limitata edizione estera
a vincitore della “Super Gold Medal” ai Wca 2018 / 2019,
è ora disponibile per il mercato italiano.**



Il **BerghemBlu** di **Arrigoni Battista**, nato per una esclusiva e limitata edizione estera, è ora disponibile anche per il **mercato italiano**.

L'erborinato che – alla sua prima apparizione ad un contest internazionale - ha subito conquistato i **World Cheese Awards 2018 / 2019** a Bergen (Norvegia), aggiudicandosi l'esclusiva e prestigiosa “**Super Gold Medal**”, è il sofisticato risultato della sapiente e antica professionalità dei maestri casari di Arrigoni Battista, caseificio che quest'anno compie **105 anni**.

Prodotto con latte vaccino e sapientemente affinato dai maestri stagionatori, il BerghemBlu ricorda i **sapori e i profumi lontani** dei primi **grandi erborinati italiani**.

Il **nome** è un omaggio alla città di **Bergamo** e al suo territorio, di cui questo formaggio vuole rispecchiare i valori, i sapori, la tradizione casearia e il carattere deciso e tenace; il **packaging** riporta la figura stilizzata del noto **skyline di Bergamo** e gli scorci paesaggistici di un territorio in cui, da ben 105 anni appunto, Arrigoni Battista porta avanti la sua filiera lattiero - casearia completa.



Il BerghemBlu va ad arricchire la linea “Unici”, quei formaggi di Arrigoni Battista che hanno come caratteristica comune l’**assoluta unicità**, perché frutto della **reinterpretazione di ricette tradizionali** da parte dei maestri casari e degli affinatori dell’azienda. **Tradizione e innovazione** continuano quindi a confluire nei formaggi di Arrigoni Battista, una caratteristica che da sempre identifica il caseificio.

Il **BerghemBlu** arricchisce quindi sia l’ampia gamma di formaggi proposti da Arrigoni Battista sia il medagliere della nota azienda.

- Le caratteristiche e gli abbinamenti

La **stagionatura di 80 giorni** conferisce alla **crosta** compattezza, ruvidità e una colorazione rosata e tinge la **pasta** di un colore paglierino con una moderata erborinatura bluastra. Piacevolmente **fondente al palato**, il BerghemBlu è caratterizzato da un gusto intenso, non piccante.

Il **BerghemBlu** è gustoso con una semplice fetta di pane, perfetto nella preparazione di sfiziosi **antipasti** in accompagnamento con **mostarda di frutta** e verdure, miele, frutta secca e **confetture di agrumi**; inoltre, risulta essere un **ingrediente prezioso** e fuori dal comune nella realizzazione di **primi piatti** o **per arricchire le salse** da abbinare a **secondi piatti**.

Il **prodotto esclusivo** di **Arrigoni Battista**, oltre ad esaltare i sapori del cibo, si sposa alla perfezione anche con **vini rossi** e corposi come l’Amarone della Valpolicella, Barolo e Barbaresco oppure con **vini bianchi** e dal gusto intenso ed aromatico come il Gewurztraminer.

Ulteriori caratteristiche tecniche sono disponibili sul sito <http://www.arrigoniformaggi.it/unici/berghemblu/>

