

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Casaccia



CASEIFICIO PALENI



Casaccia

Formaggio prodotto con il latte montano dei pascoli della Valle Cavallina appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Caratteristico per la sua forma quadrata di circa 19 cm, concava sui lati, altezza scalzo 5 cm e con peso di circa 2 kg. Presenta una pasta morbida bianco/giallina con rarissima occhiatura. La crosta è chiara e asciutta, il gusto normalmente dolce assume con una maggiore stagionatura un'aromaticità marcata e piacevole.

Ingredienti	Origine del latte	Stagionatura	Caratteristiche Nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LATTE vaccino, sale, caglio	ITALIA	Media: 45 giorni Massima: ad oltranza	Umidità (T.Q.): 43,60% Grasso (S.S.): 51,83%	Energia 356,96 kcal /1481,35 kJ Grasso 29 g di cui saturi 16,6 g Carboidrati 0,59 g di cui zuccheri 0,5 g Proteine 22 g Sale 2,2 g

Formaggi di Montagna del Caseificio Paleni

Fin dall'inizio del secolo scorso, dai pascoli del monte Avaro, la famiglia Paleni trasformava il latte montano della Zona. Tutt'oggi nella nuova sede a Casazza il Caseificio Paleni srl continua la tradizione di allora con la produzione dei tipici formaggi delle Valli Bergamasche.



info@ingraphic.it



CASEIFICIO PALENI

Via S. Lorenzo in Cavellas, 2 - Tel. (035) 813033 - Fax (035) 813109
V.le Rimembranze, 4 - Tel. (035) 810294 - 24060 CASAZZA (BG)
www.caseificiopaleni.com - e-mail: info@caseificiopaleni.com

