

FORMAGGI di ZONA MONTANA



La Formagella Valcavallina



**CASEIFICIO
PALENI**

La Formagella Valcavallina



Formaggio prodotto con il latte montano della Valle Cavallina appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica con diametro di 20 cm, altezza scalzo di 4/6 cm e peso di circa 1,8/2 kg. La pasta, dolce e aromatica, si presenta chiara e con una leggera occhiatura. La stagionatura particolarmente accurata avviene in magazzini interrati con umidità controllata. Vengono poste in vendita dopo un'accurata marchiatura a fuoco che ne esalta la sua tipicità.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Media: 45 Giorni Massima: Stagionatura ad oltranza	Umidità (Tq): 41.14%	Ceneri: 7.29%
		Grasso (S.S.): 52.58%	Kcal: 374.95
		Proteine (S.S.): 40.94%	Kj: 1554.85

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 continua la tradizione di allora con la produzione dei caratteristici formaggi delle Valli Bergamasche.



INGRAPHIC - 035.812295



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

