



Branzi C.P.





Branzi C.P.

Fromage au lait cru issu des montagne des vallées Bergamasques, appartenant à la catégorie de fromage à pâtes mi-cuites. Cylindrique, avec un diamètre d'environ 36/42 cm, une hauteur de 9 cm et un poids de 10/12 kg. La pâte est élastique, de couleur jaune paille, avec des trous réguliers et diffus. Son goût très caractéristique et aromatique rappelle les saveurs montagnardes d'antans. C'est un excellent fromage de table, qui s'accompagne parfaitement avec de la polenta.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure	ITALIE	Moyenne: 45 jours	Humidité (T.Q.): 40,99% Graisse (S.S.): 49,94%	Énergie 367,82 kcal /1526,44 kJ Graisse 29 g dont saturée 17 g Glucides 0,5 g dont sucres 0,4 g Protéines 25 g Sel 2,2 g

Fromages de montagne de la Caseificio Paleni

Depuis le début du siècle dernier, c'est à partir des pâturages du mont Avaro que la famille Paleni a transformé le lait de montagne de la région. Aujourd'hui encore, dans le nouveau siège de Casazza, la Caseificio Paleni perpétue la tradition de l'époque avec la production de fromages typiques des vallées de Bergame.



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

