



Quadrello





Quadrello

Fromage produit avec du lait de montagne spécialement sélectionné, avec une teneur en matières grasses supérieure à 4,5%. Forme carrée avec un côté d'environ 25 cm, hauteur nue de 4 cm, son poids est d'environ 4 kg. La croûte est claire et sèche avec un marquage au feu caractéristique, la pâte élastique, typique des fromages à pâte mi-cuite, est blanche ivoire, très délicate en bouche du fait de la sélection du lait utilisé pour sa production.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure	ITALIE	Moyenne: 45 jours	Humidité (T.Q.): 43,60% Graisse (S.S.): 51,83%	Énergie 356,96 kcal /1481,35 kJ Graisse 29 g dont saturée 16,6 g Glucides 0,59 g dont sucres 0,5 g Protéines 22 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

