

FORMAGGI di ZONA MONTANA



# Riccio al tartufo e peperoncino

FORMAGGI di ZONA MONTANA



**CASEIFICIO  
PALENI**





## Riccio al tartufo e al peperoncino

Il **"Riccio al Tartufo"** è un formaggio a pasta semicotta prodotto esclusivamente con il latte montano proveniente dagli allevamenti della Val Cavallina, Alto Sebino e Valle Seriana. La sua crosta, giallo paglierino, presenta numerose striature scure conseguenti ai pezzetti di tartufo miscelati nella pasta. Il Riccio al Tartufo si presta in particolare ad essere grattugiato sulle pietanze pasta e riso ai quali conferisce un piacevole e marcato profumo di "tartufo". La forma è cilindrica, con un diametro di circa 12 cm e un peso che varia dai 450 ai 600 grammi.

Il **"Riccio al Peperoncino"** è un formaggio a pasta semicotta prodotto esclusivamente con il latte montano proveniente dagli allevamenti della Val Cavallina, Alto Sebino e Valle Seriana. La sua crosta, giallo paglierino, presenta numerose striature rosse conseguenti ai pezzetti di peperoncino miscelati nella pasta. Il suo gusto, deciso e piccante, si presta al consumo diretto oppure tagliato a dadini aggiunti all'insalata. La forma è cilindrica, con un diametro di circa 12 cm e un peso che varia dai 450 ai 600 grammi.

Ingredienti	Origine del latte	Stagionatura	Caratteristiche Nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LATTE vaccino, sale, caglio, preparato al tartufo 1-2%	ITALIA	Da 10 a 80 giorni	Umidità (T.Q.): 32,45% Grasso (S.S.): 51,04%	Energia 435,89 kcal /1767,43 kJ Grasso 34 g di cui saturi 19 g Carboidrati 1,03 g di cui zuccheri 0,4 g Proteine 28 g Sale 2,2 g

Ingredienti	Origine del latte	Stagionatura	Caratteristiche Nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LATTE vaccino, sale, caglio, peperoncino 1%	ITALIA	Da 10 a 80 giorni	Umidità (T.Q.): 32,45% Grasso (S.S.): 51,04%	Energia 435,89 kcal /1767,43 kJ Grasso 34 g di cui saturi 19 g Carboidrati 1,03 g di cui zuccheri 0,4 g Proteine 28 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.



# 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