

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Branzi C.P.



**CASEIFICIO
PALENI**



Branzi C.P.

Formaggio prodotto con latte montano delle Valli Bergamasche appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica, con diametro di circa 36/42 cm, altezza scalzo di 9 cm e peso di 10/12 kg. La pasta si presenta elastica di colore giallo paglierino, con occhiatura diffusa e regolare. Il gusto molto caratteristico e aromatico ricorda gli antichi sapori di montagna. È un ottimo formaggio da tavola, si sposa perfettamente con la polenta.

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.): 40,99% Grasso (S.S.): 49,94%	Energia 367,82 kcal /1526,44 kJ Grasso 29 g di cui saturi 17 g Carboidrati 0,5 g di cui zuccheri 0,4 g Proteine 25 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

