



# Cavallina



**CASEIFICIO  
PALENI**



## Cavallina

*Formaggio prodotto con il latte montano della Valle Cavallina appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica con diametro di 12 cm, altezza scalzo di 4/6 cm e peso di circa 400/600 grammi. La pasta, dolce e aromatica, si presenta chiara e con una leggera occhiatura, la crosta lucida e leggermente scura. La stagionatura particolarmente accurata avviene in magazzini interrati ad umidità controllata. Viene posta in vendita dopo un'accurata marchiatura a fuoco che ne esalta la sua tipicità.*

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.): 36,58% Grasso (S.S.): 52,30%	Energia 401,63 kcal /1666,74 kJ Grasso 33 g di cui saturi 19 g Carboidrati 0,6 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

