



# Col del Freddo



## Col del Freddo

*Formaggio prodotto con latte montano dell'alta Valle Cavallina appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica, con diametro di circa 20 cm, altezza scalzo di 6 cm e peso di circa 2 kg. La pasta si presenta morbida, di colore giallo avorio, con leggerissima occhiatura. Il gusto, dolce al palato, è particolarmente indicato nella preparazione di piatti freddi.*

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.): 43,60% Grasso (S.S.): 51,83%	Energia 356,96 kcal /1481,35 kJ Grasso 29 g di cui saturi 16,6 g Carboidrati 0,59 g di cui zuccheri 0,5 g Proteine 22 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

