

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Formaggio al Tartufo



CASEIFICIO
PALENI



Formaggio al Tartufo

Il "Formaggio 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 "Formaggio al Tartufo" oltre che al consumo diretto 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 30 cm e un peso che varia dai 4 ai 5 Kg.

Ingredienti:	Origine del latte:	Stagionatura:	Caratteristiche Nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LATTE vaccino, sale, caglio, preparato al tartufo 1-2%	ITALIA	Da 50 giorni a massima 200 giorni	Umidità (T.Q.): 32,43% Grasso (S.S.): 51,04%	Energia 425,89 kcal /1767,43 kJ Grasso 28 g di cui saturi 19 g Carboidrati 1 g di cui zuccheri 0,4 g Proteine 27 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.



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