



Orobico della Nonna



**CASEIFICIO
PALENI**



Orobico della Nonna

Vecchio Marchio Rosso Formaggio prodotto con il latte montano delle prealpi Orobriche, appartiene alla categoria di formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica con diametro di 35 cm, altezza scalzo di 4/5 cm. e peso di circa 6/7 Kg. La pasta morbida e aromatica si presenta chiara con una leggerissima occhiatura. Gusto dolce e aromatico, ricorda i tempi passati. La sua stagionatura raggiunge i 60 giorni.

Stravecchio Marchio Verde Si differenzia per l'altezza dello scalzo di circa 4 cm e per il peso di 5/6 Kg. La pasta più soda presenta una colorazione leggermrente più paglierina, il gusto leggermente piccante lo rende particolarmente apprezzato. La sua stagionatura può raggiungere anche i 5/6 mesi.

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.): 41,00% Grasso (S.S.): 51,90%	Energia 369,00 kcal /1538,00 kJ Grasso 31 g di cui saturi 17 g Carboidrati 0,5 g di cui zuccheri 0,5 g Proteine 23 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

