

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Quadrello



**CASEIFICIO
PALENI**



Quadrello

Formaggio prodotto con latte selezionato esclusivamente da latte di zona montana e un tenore di grasso superiore al 4,5%. Di forma quadrata con lato di circa 25 cm, altezza scalzo di 4 cm e peso di circa 4 kg. La crosta si presenta chiara e asciutta con una caratteristica marchiatura a fuoco, la pasta elastica tipica dei formaggi semicotti è di colore bianco avorio, molto delicata al palato conseguenza della selezione del latte usato per la sua produzione.

Ingredienti:	Origine del latte:	Stagionatura:	Caratteristiche Nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LATTE vaccino, sale, caglio	ITALIA	Minima: 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

