

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Quadrellone per piastra



CASEIFICIO PALENI



Quadrellone per piastra

Formaggio prodotto con latte di zona montana. Formaggio a pasta semicotta dal colore giallo avorio, di facile preparazione per la cottura in piastra, dal gusto intenso e caratteristico. La stagionatura è di circa 60 giorni, il peso è di circa 5 Kg, di forma parallelepipedo, lunghezza 25 x 10 x 10 cm.

CONSIGLI DI COTTURA: Portare la piastra di cottura a massima temperatura, tagliare il quadrellone in fette di spessore da 8 a 12 mm, posizionarlo sulla piastra fino a quando il formaggio non raggiunge una bella doratura (circa un minuto) rivoltare la fetta con l'ausilio di una spatola, lasciarla sulla piastra per ancora pochi secondi, tagliare con la spatola in verticale in 4 o 8 quadretti (a discrezione) e servire il quadrellone dorato ancora caldo.

Ingredienti	Origine del latte	Stagionatura	Caratteristiche Nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LATTE vaccino, sale, caglio	ITALIA	60 Giorni circa	Umidità (T.Q.): 40,99% Grasso (S.S.): 49,94%	Energia 367,82 kcal /1526,44 kJ Grasso 29 g di cui saturi 17 g Carboidrati 0,5 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.



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