

FORMAGGI di ZONA MONTANA



# Rusticone Occhiato



CASEIFICIO  
PALENI





## Rusticone Occhiato

*Il rusticone occhiato è un formaggio caratteristico per la sua accentuata occhiatura, frutto di una particolare tecnica di produzione e stagionatura. La pasta morbida ha un sapore intenso e gradevole. La stagionatura viene effettuata in magazzini interrati in temperatura e umidità controllata. La vendita del prodotto viene effettuata dopo un minimo di stagionatura di 40 giorni. La crosta si presenta di colore bruno chiaro, la forma è cilindrica con diametro di circa 28 cm, altezza 8-10 cm. Il peso varia dai 5 ai 6 kg.*

Ingredienti	Origine del latte	Stagionatura	Caratteristiche Nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LATTE vaccino, sale, caglio	ITALIA	Minima: 40 giorni Massima: ad oltranza	Umidità (T.Q.): 33,52% Grasso (S.S.): 50,87%	Energia 412,96 kcal /1729,00 kJ Grasso 33,82 g di cui saturi 18,86 g Carboidrati 1,18 g di cui zuccheri 0,03 g Proteine 26,94 g Sale 1,75 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