

FORMAGGI di ZONA MONTANA



# Saporone di Montagna



**CASEIFICIO  
PALENI**



## Saporone di Montagna

*Formaggio prodotto con il latte montano delle Valli Bergamasche appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica, con diametro di circa 36/42 cm, altezza scalzo di 9 cm e peso di 9/10 kg. La pasta si presenta leggermente soda di colore giallo paglierino con occhiatura molto estesa. Il gusto decisamente saporito lo rende particolarmente indicato per la preparazione della polenta taragna o accompagnato a piatti di selvaggina.*

Ingredienti	Origine del latte	Stagionatura	Caratteristiche Nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LATTE vaccino, sale, caglio	ITALIA	Da 5 a 10 mesi	Umidità (T.Q.): 36,59% Grasso (S.S.): 47,66%	Energia 387,58 kcal /1608,42 kJ Grasso 30 g di cui saturi 17 g Carboidrati 1,16 g di cui zuccheri 0 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.*



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

