



Toma Monte Corna



Toma Monte Corna

Formaggio prodotto con latte proveniente esclusivamente da zona montana, appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica, con diametro di circa 21/23 cm., altezza scalzo arrotondato di 7/9 cm. e peso variabile da 3,4 a 3,8 Kg. Caratteristica per la sua forma rotondeggiante e per la sua marcata occhiatura, frutto di sapienti metodi di produzione e stagionatura. La crosta si presenta lucida dal colore leggermente brunito, con marchiatura a fuoco. Per poterne apprezzare maggiormente il gusto dolce decisamente aromatico, si consiglia di mantenere la Toma Monte Corna a temperatura ambiente almeno due ore prima del consumo.

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.): 39,48% Grasso (S.S.): 51,42%	Energia 383,27 kcal /1590,55 kJ Grasso 31 g di cui saturi 17 g Carboidrati 0,6 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.



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

