

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Vacca Nera



**CASEIFICIO
PALENI**



Vacca Nera

Il Vacca Nera è un formaggio a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di zona montana. Durante la stagionatura in magazzini interrati, acquisisce una leggera occhiatura e un caratteristico gusto aromatico. Inconfondibile per la sua crosta nera, viene posto in vendita con una stagionatura che varia dai 30 ai 70 giorni. Il peso è di circa 3,70/4 kg.

Ingredienti	Origine del latte	Stagionatura	Caratteristiche Nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LATTE vaccino, sale, caglio	ITALIA	Minima: 30 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

