



Valle Alta





Valle Alta

Formaggio prodotto con latte proveniente da zona montana. Di forma cilindrica con diametro di circa 25 cm, scalzo leggermente arrotondato e rigato di 10 cm e peso di circa 6,5 kg. La crosta è chiara tendente al grigio; la pasta è chiara con una leggerissima occhiatura, morbida dal gusto profondo e persistente, caratteristico di un formaggio decisamente piacevole e raffinato come la sua etichettatura stampata appositamente su carta in oro a caldo.

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.): 41,00% Grasso (S.S.): 51,90%	Energia 369,00 kcal /1538,00 kJ Grasso 31 g di cui saturi 17 g Carboidrati 0,5 g di cui zuccheri 0,5 g Proteine 23 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