



Il Branzi C.P.

Formaggio prodotto con 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 10/12 kg. La pasta si presenta elastica di colore giallo paglierino, con occhiatura diffusa e regolare. Il gusto molto caratteristico e aromatico ricorda gli antichi sapori di montagna. È un ottimo formaggio da tavola, si sposa perfettamente con la polenta.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Media: 45 Giorni Massima: Stagionatura ad oltranza	Umidità (Tq): 39.39%	Ceneri: 8.61%
		Grasso (S.S.): 51.23%	Kcal: 378.89
		Proteine (S.S.): 41.02%	Kj: 1571.47

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 continua la tradizione di allora con la produzione dei caratteristici formaggi delle Valli Bergamasche.



INGRAPHIC - 035.812295



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

