



Il Branzi Stravecchio



**CASEIFICIO
PALENI**



Il Branzi Stravecchio

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 9/11 kg. La pasta si presenta leggermente soda di colore giallo paglierino con occhiatura diffusa. Il gusto decisamente saporito lo rende particolarmente indicato nei piatti con la polenta o come antipasto tagliato a dadini.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:
Latte, sale, caglio	Da 4 mesi ad oltranza	Umidità (Tq): 34.71% Ceneri: 10.19% Grasso (S.S.): 51.07% Kcal: 406.74 Proteine (S.S.): 40.85% Kj: 1686.97

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

