

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Casaccia
 FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE
 PROVENIENTE DALLE ZONE MONTANE
 DI VALLE CAVALLINA E ALTO SEBINO
 CASEIFICIO PALENI S.p.A.
 VIA VENEZIA 100 - 10024 - CORTINA S. GEMINO (TV)
 INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO

Casaccia
 FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE
 PROVENIENTE DALLE ZONE MONTANE
 DI VALLE CAVALLINA E ALTO SEBINO
 CASEIFICIO PALENI S.p.A.
 VIA VENEZIA 100 - 10024 - CORTINA S. GEMINO (TV)
 INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO

Casaccia
 FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE
 PROVENIENTE DALLE ZONE MONTANE
 DI VALLE CAVALLINA E ALTO SEBINO
 CASEIFICIO PALENI S.p.A.
 VIA VENEZIA 100 - 10024 - CORTINA S. GEMINO (TV)
 INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO

Casaccia
 FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE
 PROVENIENTE DALLE ZONE MONTANE
 DI VALLE CAVALLINA E ALTO SEBINO
 CASEIFICIO PALENI S.p.A.
 VIA VENEZIA 100 - 10024 - CORTINA S. GEMINO (TV)
 INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO

Casaccia
 FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE
 PROVENIENTE DALLE ZONE MONTANE
 DI VALLE CAVALLINA E ALTO SEBINO
 CASEIFICIO PALENI S.p.A.
 VIA VENEZIA 100 - 10024 - CORTINA S. GEMINO (TV)
 INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO

Casaccia
 FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE
 PROVENIENTE DALLE ZONE MONTANE
 DI VALLE CAVALLINA E ALTO SEBINO
 CASEIFICIO PALENI S.p.A.
 VIA VENEZIA 100 - 10024 - CORTINA S. GEMINO (TV)
 INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO

Casaccia
 FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE
 PROVENIENTE DALLE ZONE MONTANE
 DI VALLE CAVALLINA E ALTO SEBINO
 CASEIFICIO PALENI S.p.A.
 VIA VENEZIA 100 - 10024 - CORTINA S. GEMINO (TV)
 INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO

Casaccia
 FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE
 PROVENIENTE DALLE ZONE MONTANE
 DI VALLE CAVALLINA E ALTO SEBINO
 CASEIFICIO PALENI S.p.A.
 VIA VENEZIA 100 - 10024 - CORTINA S. GEMINO (TV)
 INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO

Casaccia
 FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE
 PROVENIENTE DALLE ZONE MONTANE
 DI VALLE CAVALLINA E ALTO SEBINO
 CASEIFICIO PALENI S.p.A.
 VIA VENEZIA 100 - 10024 - CORTINA S. GEMINO (TV)
 INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO



La Casaccia



**CASEIFICIO
 PALENI**



La Casaccia

Formaggio prodotto con il latte montano dei pascoli della Valle Cavallina appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Caratteristico per la sua forma quadrata di circa 19 cm, concava sui lati, altezza scalzo 5 cm e con peso di circa 2 kg. Presenta una pasta morbida bianco/giallina con rarissima occhiatura. La crosta è chiara e asciutta, il gusto normalmente dolce assume con una maggiore stagionatura un'aromaticità marcata e piacevole.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Media: 45 Giorni Massima: Stagionatura ad oltranza	Umidità (Tq): 38.88%	Ceneri: 5.79%
		Grasso (S.S.): 60.42%	Kcal: 416.37
		Proteine (S.S.): 34.35%	Kj: 1723.41

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

