



FORMAGGI di ZONA MONTANA



# La Cavallina



**CASEIFICIO  
PALENI**



# La Cavallina

*Formaggio prodotto con il latte montano della Valle Cavallina appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica con diametro di 12 cm, altezza scalzo di 4/6 cm e peso di circa 400/600 grammi. La pasta, dolce e aromatica, si presenta chiara e con una leggera occhiatura, la crosta lucida e leggermente scura. La stagionatura particolarmente accurata avviene in magazzini interrati ad umidità controllata. Viene posta in vendita dopo un'accurata marchiatura a fuoco che ne esalta la sua tipicità.*

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:						
Latte, sale, caglio	Media: 45 Giorni Massima: Stagionatura ad oltranza	<table border="0"> <tr> <td>Umidità (Tq): 41.14%</td> <td>Ceneri: 7.29%</td> </tr> <tr> <td>Grasso (S.S.): 52.58%</td> <td>Kcal: 374.95</td> </tr> <tr> <td>Proteine (S.S.): 40.94%</td> <td>Kj: 1554.85</td> </tr> </table>	Umidità (Tq): 41.14%	Ceneri: 7.29%	Grasso (S.S.): 52.58%	Kcal: 374.95	Proteine (S.S.): 40.94%	Kj: 1554.85
Umidità (Tq): 41.14%	Ceneri: 7.29%							
Grasso (S.S.): 52.58%	Kcal: 374.95							
Proteine (S.S.): 40.94%	Kj: 1554.85							

## 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 - 035.612295



# 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

