

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Il Col del Freddo



CASEIFICIO PALENI



Il Col del Freddo

Formaggio prodotto con latte montano dell'alta Valle Cavallina appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica, con diametro di circa 20 cm, altezza scalzo di 6 cm e peso di circa 2 kg. La pasta si presenta morbida, di colore giallo avorio, con leggerissima occhiatura. Il gusto, dolce al palato, è particolarmente indicato nella preparazione di piatti freddi.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Media: 45 Giorni Massima: Stagionatura ad oltranza	Umidità (Tq): 36.89%	Ceneri: 5.97%
		Grasso (S.S.): 61.60%	Kcal: 436.96
		Proteine (S.S.): 34.47%	Kj: 1808.48

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