

FORMAGGI di ZONA MONTANA



FORMAGGI di MONTANA



Molagnetto



Formaggio prodotto con latte proveniente dalle Zone Montane di Valle Cavallina e Alto Sebino



INGREDIENTI: Latte, sale, caglio.
CONSERVARE IN FRIGORIFERO (+4° +8°C)
DA VENDERSI A PESO



CASEIFICIO PALENI s.n.c.
SEDE: 24060 CASAZZA (BG) - V.le Rimembranze, 4 - Tel. (035) 810294
PROD.: Via S.Lorenzo in Cavellas - Tel. (035) 813033 - Fax (035) 813109



IL Molagnetto



**CASEIFICIO
PALENI**



Il Molognetto

Formaggio prodotto con latte montano della Valle Cavallina e alto Sebino, appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Caratteristico per la sua forma triangolare, dal peso di circa 1,7 kg, presenta una pasta di colore bianco/giallino, con una rarissima occhiatura. Dal sapore dolce e leggero, si sposa perfettamente con piatti delicati e raffinati.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Media: 45 Giorni Massima: Stagionatura ad oltranza	Umidità (Tq): 36.52%	Ceneri: 9.37%
		Grasso (S.S.): 52.00%	Kcal: 401.50
		Proteine (S.S.): 39.00%	Kj: 1664.00

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

