

FORMAGGI di ZONA MONTANA



**Nostrano
di Casazza**



**CASEIFICIO
PALENI**



Il Nostrano di Casazza

Formaggio prodotto con latte crudo selezionato esclusivamente da latte di zona montana. Appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica ha un diametro di circa 34/40 cm, altezza scalzo di 8/9 cm e peso di 9/11 kg. La pasta si presenta elastica di colore giallo paglierino e con un'occhiellatura medio grossa diffusa. Il gusto piacevole e decisamente aromatico lo rendono particolarmente indicato sia per un consumo diretto, sia per la preparazione di piatti, molto indicato l'abbinamento con la polenta.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Dai 4 ai 6 mesi	Umidità (Tq): 35.20%	Ceneri: 10.10%
		Grasso (S.S.): 51.50%	Kcal: 406.50
		Proteine (S.S.): 41.00%	Kj: 1687.00

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.



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

info@ingraphic.it