

FORMAGGI di ZONA MONTANA



*L'Orobico
della Nonna*



**CASEIFICIO
PALENI**



L'Orobico della Nonna

Vecchio Marchio Rosso Formaggio prodotto con il latte montano delle prealpi Orobiche, appartiene alla categoria di formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica con diametro di 35 cm, altezza scalzo di 4/5 cm. e peso di circa 6/7 Kg. La pasta morbida e aromatica si presenta chiara con una leggerissima occhiatura. Gusto dolce e aromatico, ricorda i tempi passati. La sua stagionatura raggiunge i 60 giorni.

Stravecchio Marchio Verde Si differenzia per l'altezza dello scalzo di circa 4 cm e per il peso di 5/6 Kg. La pasta più soda presenta una colorazione leggermrente più paglierina, il gusto leggermente piccante lo rende particolarmente apprezzato. La sua stagionatura può raggiungere anche i 5/6 mesi.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Media: 45 Giorni Massima: Stagionatura ad oltranza	Umidità (Tq): 36.52%	Ceneri: 9.37%
		Grasso (S.S.): 52.78%	Kcal: 401.50
		Proteine (S.S.): 39.38%	Kj: 1664.50

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

