

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Il Quadrello



**CASEIFICIO
PALENI**



Il Quadrello

Formaggio prodotto con latte selezionato esclusivamente da latte di zona montana e un tenore di grasso superiore al 4,5%. Di forma quadrata con lato di circa 25 cm, altezza scalzo di 4 cm e peso di circa 4 kg. La crosta si presenta chiara e asciutta con una caratteristica marchiatura a fuoco, la pasta elastica tipica dei formaggi semicotti è di colore bianco avorio, molto delicata al palato conseguenza della selezione del latte usato per la sua produzione.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Da 30 a 90 giorni	Umidità (Tq): 38.88%	Ceneri: 5.79%
		Grasso (S.S.): 60.42%	Kcal: 416.37
		Proteine (S.S.): 34.35%	Kj: 1723.41

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.



info@ingraphic.it



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

