



**Il Riccio**





## Il Riccio

*Il "Riccio" è un formaggio a pasta semicotta prodotto esclusivamente con il latte montano proveniente dagli allevamenti della Val Cavallina, Alto Sebino e Valle Seriana. La sua crosta è bianca con sviluppo di una leggera muffa chiara che conferisce al formaggio un gradevole profumo di muschio. La forma è cilindrica con un diametro di circa 12 cm e un peso che varia dai 450 ai 600 gr.*

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:
Latte, sale, caglio	Dai 10 ai 30 giorni	<b>Umidità (Tq):</b> 41.65% <b>Ceneri:</b> 5.28% <b>Grasso (S.S.):</b> 51.48% <b>Kcal:</b> 370.00 <b>Proteine (S.S.):</b> 40.19% <b>Kj:</b> 1540.00

## 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 tipici 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

