

FORMAGGI di ZONA MONTANA



# Il Saporone di Montagna



**CASEIFICIO  
PALENI**



# Il Saporone di Montagna

*Formaggio prodotto a latte crudo intero con latte montano delle Valli Bergamasche. Si caratterizza per una stagionatura che va dai quattro agli otto mesi, la pasta si presenta mediamente elastica, con occhiatura più o meno diffusa. Di forma cilindrica, con diametro di circa 30/40 cm, altezza scalzo di 9 cm e peso di 8/10 kg. È un eccellente formaggio da tavola particolarmente indicato per la preparazione della famosa polenta taragna alla quale conferisce un sapore nettamente marcato e piacevole.*

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Da 8 a 24 mesi	Umidità (Tq): 34.71%	Ceneri: 10.19%
		Grasso (S.S.): 51.07%	Kcal: 406.74
		Proteine (S.S.): 40.85%	Kj: 1686.97

## 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

