



# La Toma Monte Corna

# La Toma Monte Corna



*Formaggio prodotto con latte proveniente esclusivamente da zona montana, appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica, con diametro di circa 21/23 cm., altezza scalzo arrotondato di 7/9 cm. e peso variabile da 3,4 a 3,8 Kg. Caratteristica per la sua forma rotondeggiante e per la sua marcata occhiatura, frutto di sapienti metodi di produzione e stagionatura. La crosta si presenta lucida dal colore leggermente brunito, con marchiatura a fuoco. Per poterne apprezzare maggiormente il gusto dolce decisamente aromatico, si consiglia di mantenere la Toma Monte Corna a temperatura ambiente almeno due ore prima del consumo.*

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHIMICHE:	
Latte, sale, caglio	Media: 45 Giorni Massima: Stagionatura ad oltranza	Umidità (Tq): 43.00%	Ceneri: 7.00%
		Grasso (S.S.): 51.00%	Kcal: 350.50
		Proteine (S.S.): 41.50%	Kj: 1430.50

## 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

