

FORMAGGI di ZONA MONTANA



La Cavallina Ubriaca



CASEIFICIO
PALENI



La Cavallina Ubriaca

Formaggio prodotto con il latte montano della Valle Cavallina appartiene alla categoria dei formaggi a pasta semicotta. Di forma cilindrica con diametro di 12 cm, altezza scalzo di 4/6 cm e peso di circa 400/600 grammi. La stagionatura avviene ponendo il prodotto sotto vinaccia per un tempo mai inferiore ai 50 giorni. La pasta aromatica ricorda il sapore intenso del vino, la crosta è rosso scuro e può essere mangiata direttamente con il formaggio.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHEMICHE:	
Latte, sale, caglio vinaccia per l'affinamento	Media: 45 Giorni Massima: Stagionatura ad oltranza	Umidità (Tq): 41.14%	Ceneri: 7.29%
		Grasso (S.S.): 52.58%	Kcal: 374.95
		Proteine (S.S.): 40.94%	Kj: 1554.85

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 srl continua la tradizione di allora con la produzione dei tipici formaggi delle Valli Bergamasche.



info@ingraphic.it



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

