

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Formaggio al Tartufo



**CASEIFICIO
PALENI**



Il Formaggio al Tartufo

Il "Formaggio al Tartufo" 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, giallo paglierino, presenta numerose striature scure conseguenti ai pezzetti di tartufo miscelati nella pasta. Il "Formaggio al Tartufo" oltre che al consumo diretto si presta in particolare ad essere grattugiato sulle pietanze pasta e riso ai quali conferisce un piacevole e marcato profumo di "tartufo". La forma è cilindrica, con un diametro di circa 30 cm e un peso che varia dai 4 ai 5 Kg.

INGREDIENTI:	STAGIONATURA:	CARATTERISTICHE FISICOCHEMICHE:	
Latte, sale, caglio preparato al tartufo 1-2%	Dai 10 ai 90 giorni	Umidità (Tq): 41.65%	Ceneri: 5.28%
		Grasso (S.S.): 51.48%	Kcal: 370.00
		Proteine (S.S.): 40.19%	Kj: 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 srl 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

