



Cavallina Ubriaca





Cavallina Ubriaca

Fromage au lait de montagne de la Valle Cavallina appartenant à la catégorie des fromages à pâte mi-cuite. Cylindrique avec un diamètre de 12 cm, une hauteur bord de 4/6 cm et un poids d'environ 400/600 grammes. L'affinage a lieu en plaçant le produit sous des marcs de raisins pendant un temps minimum de 30 jours. Sa pâte aromatique rappelle la saveur intense du vin, la croûte est rouge foncée et peut être consommée directement avec le fromage.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure, marcs de raisins pour le vieillissement	ITALIE	Moyenne: 45 jours	Humidité (T.Q.): 36,58% Graisse (S.S.): 52,30%	Énergie 401,63 kcal /1666,74 kJ Graisse 33 g dont saturée 19 g Glucides 0,6 g dont sucres 0,4 g Protéines 25 g Sel 2,2 g

Fromages de montagne de la Caseificio Paleni

Depuis le début du siècle dernier, c'est à partir des pâturages du mont Avaro que la famille Paleni a transformé le lait de montagne de la région. Aujourd'hui encore, dans le nouveau siège de Casazza, la Caseificio Paleni perpétue la tradition de l'époque avec la production de fromages typiques des vallées de Bergame.



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

