



Col del Freddo





Col del Freddo

Fromage au lait de montagne de la haute Valle Cavallina appartenant à la catégorie des fromages semi-cuits. Cylindrique, avec un diamètre d'environ 20 cm, une hauteur de 6 cm et un poids d'environ 2 kg. La pâte est douce, jaune ivoire, avec des trous très légers. Le goût est doux en bouche, il est particulièrement adapté à la préparation de plats froids.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure	ITALIE	Moyenne: 45 jours	Humidité (T.Q.): 43,60% Graisse (S.S.): 51,83%	Énergie 356,96 kcal /1481,35 kJ Graisse 29 g dont saturée 16,6 g Glucides 0,59 g dont sucres 0,5 g Protéines 22 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

