



Formaggio al Truffles





Formaggio al Truffes

Le "Fromage à la Truffe" est un fromage semi-cuit produit exclusivement à partir du lait de montagne des fermes de Val Cavallina, Alto Sebino et Valle Seriana. Sa croûte, jaune paille, présente de nombreuses stries sombres résultant des morceaux de truffe mélangés à la pâte. Le "Fromage à la Truffe", en plus d'une consommation directe, se prête particulièrement en râpé sur des plats de pâtes et de riz auxquels il donne un parfum agréable et marqué de "truffe". La forme est cylindrique, avec un diamètre d'environ 30 cm et un poids qui varie de 4 à 5 kg.

| Ingrédients | Origine du lait | Affinage | Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit) | |
|--|-----------------|-------------------|--|--|
| LAIT DE VACHE, sel, présure préparation de truffes 1-2% | ITALIE | De 50 à 200 jours | Humidité (T.Q.): 32,43% Graisse (S.S.): 51,04% | Énergie 425,89 kcal /1767,43 kJ Graisse 28 g dont saturée 19 g Glucides 1 g dont sucres 0,4 g Protéines 27 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

