



# Riccio aux Truffes et au Piment





# Riccio aux Truffes et au Piment

Le "Riccio aux Truffes" est un fromage semi-cuit fabriqué exclusivement à partir de lait de montagne provenant des fermes du Val Cavallina, de l'Alto Sebino et du Val Seriana. Sa croûte, jaune paille, présente de nombreuses stries sombres résultant des morceaux de truffe mélangés à la pâte. Le Riccio au Truffe se prête particulièrement à être râpé sur des plats de pâtes et de riz auxquels il confère une odeur agréable et marquée de "truffe". La forme est cylindrique, avec un diamètre d'environ 12 cm et un poids allant de 450 à 600 grammes.

Le "Riccio au Piment" est un fromage semi-cuit fabriqué exclusivement à partir de lait de montagne provenant des fermes de Val Cavallina, d'Alto Sebino et de Val Seriana. Sa croûte, jaune paille, présente de nombreuses rayures rouges résultant des morceaux de piments mélangés à la pâte. De forme cylindrique, avec un diamètre d'environ 12 cm et un poids allant de 450 à 600 grammes. Son goût, délicatement prononcé et épicé, se prête à la dégustation directe coupé en dés, ou ajoutés à la salade.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure, préparation de truffes 1-2%	ITALIA	De 10 à 80 jours	Humidité (T.Q.): 32,45% Graisse (S.S.): 51,04%	Énergie 435,89 kcal /1767,45 kJ Graisse 34 g dont saturée 19 g Glucides 1,03 g dont sucres 0,4 g Protéines 28 g Sel 2,2 g

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure, piment fort 1%	ITALIA	De 10 à 80 jours	Humidité (T.Q.): 32,45% Graisse (S.S.): 51,04%	Énergie 435,89 kcal /1767,45 kJ Graisse 34 g dont saturée 19 g Glucides 1,03 g dont sucres 0,4 g Protéines 28 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

