



Riccio





Riccio

Le "Riccio" est un fromage semi-cuit fabriqué exclusivement à partir du lait de montagne provenant des fermes de Val Cavallina, Alto Sebino et Valle Seriana. Sa croûte est blanche avec une légère moisissure claire qui donne au fromage un agréable parfum de musc. La forme est cylindrique avec un diamètre d'environ 12 cm et un poids allant de 450 à 600 gr.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure	ITALIE	De 10 à 80 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

