



Saporone di Montagna





Saporone di Montagna

Fromage au lait cru des montagnes Bergamasques appartenant à la catégorie de fromage à pâtes mi-cuites. Cylindrique, avec un diamètre d'environ 36/42 cm, une hauteur de 9 cm et un poids de 9/10 kg. La pâte est légèrement jaune paille avec des trous très larges. Le goût très salé le rend particulièrement adapté à la préparation de polenta taragna ou accompagné de plats de gibier.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure	ITALIE	A partir de 4 mois	Humidité (T.Q.): 36,59% Graisse (S.S.): 47,66%	Énergie 387,58 kcal /1608,42 kJ Graisse 30 g dont saturée 17 g Glucides 1,16 g dont sucres 0 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

