



Toma Monte Corna géant





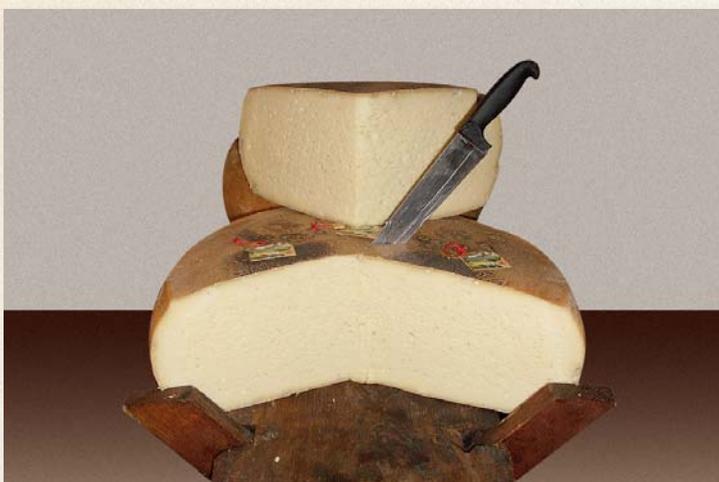
Toma Monte Corna géant

Prodotto con latte proveniente esclusivamente dalle montagne Bergamasche (Valli Bergamasche) appartenente alla categoria dei formaggi a pasta mi-cotta. Cilindrico con un diametro di circa 60 - 70 cm, un'altezza arrotondata di 25 - 30 cm e un peso variabile da 55 a 65 kg. Si caratterizza per la sua forma rotonda e i suoi fori diffusi e aerati, frutto di un sapere tradizionale di produzione e di maturazione abili. La crosta è brillante con un colore leggermente bruno, segnata dal fuoco. Per apprezzarne al meglio il gusto dolce e aromatico, si consiglia di conservare la Toma Monte Corna a temperatura ambiente almeno due ore prima di consumarla.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	
LAIT DE VACHE, sel, présure	ITALIE	Moyenne: 45 jours	Humidité (T.Q.): 39,48% Graisse (S.S.): 51,42%	Énergie 383,27 kcal /1590,55 kJ Graisse 31 g dont saturée 17 g Glucides 0,6 g dont sucres 0,4 g Protéines 25 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

