

FORMAGGI di ZONA MONTANA



# Toma au piment



CASEIFICIO  
PALENI



## Toma au piment

Fromage mi-cuit, pâte de couleur jaune clair avec des stries de piment, œil très léger; goût épicé. Croûte jaune paille avec des stries de piment. La forme est cylindrique avec un diamètre d'environ 28 cm et une hauteur d'environ 9/10 cm. Le poids est d'environ 6 kg.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure piment 1%	ITALIE	Moyenne: 10 jours	Humidité (T.Q.): 32,43% Graisse (S.S.): 51,04%	Énergie 435,89 kcal /1767,43 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.



# 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