

FORMAGGI di ZONA MONTANA



Vacca Nera



**CASEIFICIO
PALENI**



Vacca Nera

La Vacca Nera est un fromage mi-cuit fabriqué exclusivement à partir de lait de montagne. Pendant la période de maturation en caves, il acquiert un œil léger et un goût aromatique caractéristique. Incomparable pour sa croûte noire, il se vend avec une maturation allant de 30 à 70 jours. Le poids est d'environ 3,70 / 4 kg.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure	ITALIE	Moyenne: 30 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

