



Valle Alta



**CASEIFICIO
PALENI**



Valle Alta

Fromage produit avec du lait de la région montagneuse. De forme cylindrique avec un diamètre d'environ 25 cm, hauteur légèrement arrondie et côtelée de 10 cm et pesant environ 6,5 kg. La croûte est délicate et tend vers le gris; la pâte est légère avec des cavités discrètes, douce avec un goût profond et persistant, caractéristiques d'un fromage résolument agréable et raffiné, illustré par son étiquette imprimée sur du papier doré à chaud.

Ingrédients	Origine du lait	Affinage	Caractéristiques nutritionnelles (pour 100 g de produit)	
LAIT DE VACHE, sel, présure	ITALIE	Moyenne: 45 jours	Humidité (T.Q.): 41,00% Graisse (S.S.): 51,90%	Énergie 369,00 kcal /1538,00 kJ Graisse 31 g dont saturée 17 g Glucides 0,5 g dont sucres 0,5 g Protéines 23 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