

ALBEN

A latte crudo della Valtaleggio

Formaggio tipico della montagna Bergamasca, reinterpretato dalla Cooperativa Agricola Sant'Antonio che lo produce con latte crudo della Valtaleggio. Si presenta con una pasta cotta, morbida e con una leggera occhiatura. Il colore paglierino della pasta tende a dorarsi durante l'invecchiamento. Il gusto è asciutto, dolce e tende a diventare più piccante con il tempo. Stagionatura media dai 3 ai 6 mesi.

Valtaleggio's Raw Milk cheese

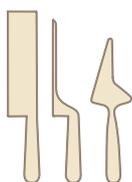
This is a traditional cheese of the Bergamo area valleys that has been revisited by the Cooperativa Agricola Sant'Antonio using raw milk from Valtaleggio. It has a soft, cooked paste with delicate speckling. The cheese's straw yellow color becomes more golden as it ages. Its dry, mild flavor also grows sharper over time.

This cheese is aged for an average of 3 to 6 months.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Valcalepio - Lagrein - Rosso Piceno - Dolcetto D'Alba



Pils

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio

Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1568 / 378
grassi totali / fat	g	30,8
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	22,1
carboidrati / carbohydrate	g	<1
di cui zuccheri / sugars	g	<1
proteine / protein	g	25,1
sale / salt	g	1,87

Cod. AF77015
Peso: 7 Kg ca.
Pezzi per cartone: 1
Shelf life: 90 gg.

Code: AF77015
Weight: 7 Kg ca.
Units per package: 1
Shelf life: 90 gg.

Cod. AF77021
Peso: 1,8 Kg ca.
Pezzi per cartone: 4
Shelf life: 45 gg.

Code: AF77021
Weight: 1,8 Kg ca.
Units per package: 4
Shelf life: 45 gg.