



**Cod.:** 00392

## Palenche

Altro formaggio, altro richiamo alla civiltà Maja, così come le torri degli edifici sacri realizzati dalla popolazione messicana del tempo erano a forma di tronco di piramide, anche questi formaggi, ispirati a quella geometria, vengono così nominati, in questo caso, ripreso il nome da Palenque nella zona interna del Ciapas.

Abbiamo volutamente storpiato il nome del sito storico messicano chiamando questo formaggio non con il nome uguale a come si scrive ma bensì come si legge.

Questo formaggio di capra a latte crudo e lavato la crosta con sciroppo di sambuco e fiori conferisce al formaggio stesso una sensazione floreale e vegetale di noce, rendendo così il formaggio molto gustoso ed appetitoso.

La crosta ovviamente è edibile.

**Primo classificato al concorso nazionale dei formaggi a latte crudo "Crudi in Italia 2019"**

---

### Categoria

Formaggi  
Affinati  
Gli Speciali

**Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:**  
Kilo

### Tipo di Latte

Latte di capra

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Incartata singolarmente con pellicola

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
400 gr circa

### Trattamento del latte

Latte crudo

**Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:**  
4 pezzi

### Reperibilità

Momentaneamente non disponibile

**Conservazione / Storage conditions / Conservation:**  
In frigorifero da 0°C a +4°C

### Caglio

Animale

**Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:**  
Refrigerato da 0°C a +4°C

### Edibilità della crosta

Crosta edibile

**Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:**  
20 giorni

### Formaggio premiato

Premiati

**Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:**  
1 collo (4 pezzi)