

Taleggio DOP a latte crudo



Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato e dove ancor oggi viene prodotto, salato a mano e fatto stagionare in casse di pino

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta sottile, morbida di colore rosato. pasta fondente nel sottocrosta, più consistente, friabile al centro

Sapore: sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato

Abbinamenti: vino rosso di medio corpo

Caratteristiche tecniche

Latte: latte crudo vaccino, sale, caglio

Lavorazione: a crudo, artigianale

Pasta: cruda

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 45 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 26% Mgss

Peso: 1,8 kg circa

Dimensioni: d. 19 cm, h. 3 cm

Produttori: casari della val taleggio

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Marchi

