Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Taleggio DOP



Descrizione

Il suo nome e la sua storia rimandano alla montagna fra Lecco e Bergamo, dove appunto si trova la Val Taleggio. Come il Gorgonzola, del quale è stretto parente (fino a pochi decenni or sono venivano entrambi denominati genericamente “stracchino”), il Taleggio è lavorato a pasta cruda, e in seguito subisce una stufatura tra i 20 e i 30° in locale apposito per eliminare l’eccesso di siero. L’affinamento avviene in grotte naturali come quelle della Valsassina, celebre fin dall’Ottocento per le sue caverne naturali ideali per l’affinamento dei formaggi. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta avorio o paglierina, morbida e cedevole, più fondente verso l’esterno, con rara occhiatura. Crosta rossiccia umida

Sapore

molto intenso, penetrante

Abbinamenti

Vini rossi. Mostarda di pomodori verdi, confettura di rose. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 40 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 48% Mgss
- **Peso:** 2 kg
- **Diametro:** b. 20-25x20-25 cm, h. 5-10
- **Produttori:** caseifici aderenti al consorzio di produzione del Taleggio
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.