Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Taleggio DOP a latte crudo



Descrizione

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. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo vaccino
- **Lavorazione:** a crudo, artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 45 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 26% Mgss
- **Peso:** 1, 8 kg circa
- **Diametro:** d. 19 cm, h. 3 cm
- **Produttori:** casari della val taleggio
- **Codice Forma:** 1017134
- **Codice tagliato:** n.d.