



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



Lombardia

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### 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.