

Taleggio DOP



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.

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 40 giorni

Produzione: tutto l'anno

Provenienza

- Lombardia
- Piemonte
- Veneto

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

Grassi: 48% Mgss

Peso: 1,7-2,2 kg

Dimensioni: 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.