Allevatore di Formaggi

Taleggio DOP a latte crudo

Provenienza

- Lombardia

Tipo di latte

- Vacca

Marchi

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: minumo 45 giorni
Produzione: annuale
Grassi: 26% Mgss
Peso: 1,8 kg circa
Dimensioni: d. 19 cm, h. 3 cm
Produttori: casari della val taleggio
Codice forma: 1017134

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038