

TALEGGIO DOP LA BAITA TRADIZIONALE



CODICE	20951
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2,2 kg circa

Taleggio DOP tradizionale prodotto con latte vaccino lombardo

DESCRIZIONE	Formaggio DOP a pasta molle e crosta lavata realizzato con latte vaccino intero pastorizzato
ASPETTO	Tipica forma parallelepipedica quadrangolare. La crosta è sottile e di colore rosato naturale. La pasta si presenta compatta, priva di occhiature e di colore bianco paglierino
SAPORE	Caratteristico, dolce, aromatico e con una equilibrata sapidità. Al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo da tavola accompagnato con mele o pere, oppure utilizzato nella preparazione di primi piatti; provatelo in abbinamento a un Moscato di Scanzo DOCG per un abbinamento azzardato