

TALEGGIO DOP LA BAITA TRADIZIONALE



CODICE 20954

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

TIPO DI LATTE Vaccino

PESO 500 g circa

Porzioni da 500 g di Taleggio DOP tradizionale

DESCRIZIONE	Formaggio DOP a pasta molle e crosta lavata realizzato con latte vaccino pastorizzato, in porzioni
ASPETTO	Tipica forma parallelepipedica quadrangolare. La crosta si presenta sottile dal colore rosato naturale. La pasta si presenta morbida, compatta e priva di occhiature di colore che va dal bianco al paglierino
SAPORE	Caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
CURIOSITÀ	Questo formaggio ha vinto il premio SILVER ai World Cheese Awards 2014
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si presta molto bene ad essere utilizzato in cucina come ingrediente per la preparazione di primi piatti. Ottimo accompagnato con pane all'uva e miele di acacia