

TALEGGIO DOP



CODICE 30939

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

TIPO DI LATTE Vaccino

PESO 2 kg circa

Formaggio DOP a pasta molle e crosta lavata

| | |
|---------------------------------|--|
| DESCRIZIONE | Taleggio DOP realizzato con latte vaccino pastorizzato intero |
| ASPETTO | Presenta una crosta morbida di colore bruno chiaro rosato e può essere solcata da muffe grigio-bluastré; la pasta è molle, leggermente più compatta verso l'interno e di colore paglierino |
| SAPORE | Dolce e aromatico, leggermente piccante con il progredire della maturazione |
| STAGIONATURA | Almeno 45 giorni |
| PRODUTTORE | Carena Angelo - Caselle Lurani (LO) |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Tipico formaggio da tavola che può diventare il protagonista di numerosi piatti. Ideale per mantecare un risotto |

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.