Data di creazione: 03/05/2024

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-bluastre; 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.