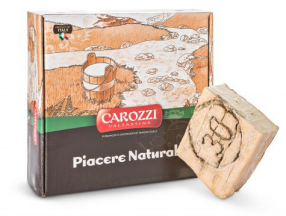
Data di creazione: 21/05/2025

TALEGGIO DOP PIACERE NATURALE



CODICE	20947
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2 kg circa

Taleggio DOP prodotto con latte vaccino pastorizzato

DESCRIZIONE	Formaggio DOP a crosta lavata e pasta molle realizzato con latte vaccino
ASPETTO	Tipica forma a parallelepipedo quadrangolare. La crosta è sottile e di colore rosato naturale, mentre la pasta si presenta di colore bianco paglierino e priva di occhiature
SAPORE	Caratteristico, dolce, aromatico e con una equilibrata sapidità. Al palato si percepiscono note lattiche e fungine con sentori di lievito e cantina
STAGIONATURA	Almeno 45 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
CURIOSITÀ	Prodotto con i medesimi metodi artigianali impiegati nei primi anni del Novecento, dai contadini dell'Alta Bergamasca
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso in purezza a fine pasto, si rivela un prezioso ingrediente che arricchisce il gusto di numerose preparazioni culinarie. Ottimo in abbinamento con uva e miele di acacia

© 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.