

# STRACHITUNT DOP VAL TALEGGIO



**CODICE** 31105

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Italia, Lombardia

**TIPO DI LATTE** Vaccino Crudo

**PESO** 6 kg circa

Tipico formaggio erborinato della Val Taleggio prodotto con latte vaccino intero

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte vaccino crudo intero di una sola mungitura proveniente da vacche brune allevate nella Val Taleggio
<b>ASPETTO</b>	La crosta è rugosa, di colore giallo-arancio, tendente al grigio nel prodotto più stagionato. La pasta è tra il bianco e il giallo paglierino, molle, cremosa, caratterizzata da venature delle muffe presenti di colore verde-bluastro. E' presente occhiatura piccola e irregolare
<b>SAPORE</b>	Erbaceo e solubile, presenta una notevole complessità di aromi, dalle sensazioni lattiche alla frutta matura, con note di cantina e sottobosco
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 75 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria Sociale di Branzi Casearia - Val Brembana (BG)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Abbiamo selezionato questo formaggio erborinato DOP per la sua produzione di importante tradizionale e genuina, proprio come si faceva una volta in Val Taleggio
<b>CURIOSITÀ</b>	Il nome di questo formaggio in dialetto bergamasco significa stracchino rotondo per distinguerlo dallo stracchino quadrato, ossia il Taleggio che ha una consistenza piuttosto simile. Si presenta come una varietà del Gorgonzola che in passato, fin dal Medioevo, veniva prodotto soprattutto in montagna con latte vaccino
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Consigliamo di assaporare il prodotto al naturale, magari con dei grissini per un aperitivo. In alternativa, è un'ottimo prodotto da utilizzare per la mantecatura di un risotto invernale