

TALEGGIO DOP 'PREMIUM' LATTE CRUDO



| | |
|---------------------------------|-------------------|
| CODICE | 21254 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Lombardia |
| TIPO DI LATTE | Vaccino Crudo |
| PESO | 2,2 kg circa |

Taleggio DOP prodotto con latte crudo

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Taleggio DOP prodotto con latte vaccino crudo e stagionato almeno 2 mesi |
| ASPETTO | La crosta è liscia, morbida, sottile, di color giallo rosato. La pasta è di colore paglierino, priva di occhiature e abbastanza sostenuta |
| SAPORE | Dolce e leggermente acidulo, fondente, con note di cantina umida e spiccate note vegetali |
| STAGIONATURA | Almeno 2 mesi |
| PRODUTTORE | Carozzi Formaggi - Pasturo (LC) |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Da provare abbinato a del pane all'uva o in abbinamento a un miele d'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.