



Allevatore di Formaggi

Taleggio DOP a latte crudo



Descrizione

Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima valle dell'alto bergamasco dove è nato e dove ancor oggi viene prodotto, salato a mano e fatto stagionare in casse di pino. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche

Regione



Lombardia

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

crosta sottile, morbida di colore rosato. pasta fondente nel sottocrosta, più consistente, friabile al centro

Sapore

sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato

Abbinamenti

vino rosso di medio corpo

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo vaccino
- **Lavorazione:** a crudo, artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minumo 45 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 26% Mgss
- **Peso:** 1, 8 kg circa
- **Diametro:** d. 19 cm, h. 3 cm
- **Produttori:** casari della val taleggio
- **Codice Forma:** 1017134
- **Codice tagliato:** n.d.