



Taleggio DOP (incarto verde)

Taleggio DOP rigorosamente di latte vaccino intero a pasta cruda, che ci produce uno dei caseifici storici della provincia di Bergamo, realizzato per noi ancora in piccole caldaie da 150 litri artigianalmente come una volta. Lo proponiamo in questo incarto di colore verde, ha una stagionatura di circa 60-70 giorni ed è un prodotto che accontenta un po' tutti i palati, molto equilibrato e gradevole.

Ottimo come formaggio da tavola, ma anche grazie alla sua proprietà di fondere molto facilmente, il suo utilizzo in cucina è vastissimo per le preparazioni classiche o le più fantasiose.

La crosta è "discrezionalmente edibile", cosa vuol dire? Che la si può mangiare, ma chi non la gradisce la può togliere per avere un gusto più delicato.

Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale.

Pezatura: circa 2200 gr

Confezionamento: forma incartata con carta pergamena

Durata del prodotto confezionato: 30 giorni

Caratteristiche del prodotto:

Forma: parallelepipedale a base quadrata appiattita, con facce piane ma appena bombate e scalzo dritto ma appena convesso e spigolo stondato;

Aspetto esterno: crosta sottile e leggermente umida ed appiccicosa dovuta alla muffa che si è propagata all'esterno, il suo colore è aranciato con muffe bianche e grigio-verde salvia;

Aspetto interno: pasta molle, umida, occhiatura rada e irregolare, sparsa in modo disomogeneo, il colore è giallo paglierino scarico;

Odore: è caratteristico e molto aromatico, a volte con note tartufate e con un possibile leggero sentore ammoniacale, al centro della pasta si può trovare del lattico di yogurt e burro;

Sapore: medio basso il salato, medio il dolce, con una nota aciula, la pasta è leggermente adesiva all'inizio, molto deformabile ma tutto sommato anche abbastanza solubile in bocca con una media persistenza, medio-elevata se si mangia con la crosta.

Disponibilità: tutto l'anno.

Abbinamenti gastronomici: di sicuro riesce ad impreziosire un piatto misto di formaggi, ma si può anche utilizzare per la preparazione di antipasti in cui il formaggio deve fondere o primi piatti come risotti o pasta corta.... ma la sua "morte" è nella polenta.

Abbinamenti enologici: vino bianco non molto strutturato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto:

- Valore energetico KJ 1319 – kcal 315
- Grassi gr 26,2
- di cui acidi grassi saturi gr 16,8
- Carboidrati gr 0,9
- di cui zuccheri gr 0,9
- Proteine gr 19
- Sale gr 2,1

ALLERGENI: LATTE e derivati del LATTE.

Codice prodotto 10014 **Unità di misura** Kilo **Tipo di confezione** Forma incartata con carta pergamena **Peso per forma** 2,2 kg circa **Forme per collo** 1 forma **Modalità di conservazione** In frigorifero da 0°C a +4°C **Mezzo di trasporto** Refrigerato da 0°C a +4°C **Durata del prodotto a confezione sigillata** 30 giorni **Ordine minimo** 1 forma