



Codice prodotto: 10014

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.

Categoria

Formaggi
Selezione
Abbucciati

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forma incartata con carta pergamena

Tipo Di Latte

Latte di vacca

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
2,2 kg circa

Trattamento Latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
1 forma

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da 0°C a +4°C

Caglio

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +4°C

Edibilità Crosta

Crosta edibile

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
30 giorni

Formaggio Dop

D.O.P.

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 forma