



Taleggio DOP (enveloppe verte)

Taleggio DOP produit seulement avec du lait de vache entier et cru, produit par une des laiteries historiques de la province de Bergame, encore fabriqué pour nous dans de petits chaudrons de 150 litres de façon traditionnelle. Nous le proposons dans cet emballage vert, il a une maturation d'environ 60-70 jours et c'est un produit qui satisfait tous les palais, très équilibré et agréable.

Excellent comme fromage de table, mais aussi grâce à sa capacité à fondre très facilement, son utilisation en cuisine est vaste pour des préparations classiques ou plus imaginatives.

La croûte est » discrétionnairement comestible « , qu'est-ce que cela signifie ? Que vous pouvez manger, mais ceux qui n'aiment pas peuvent l'enlever pour avoir un goût plus délicat.