

Segni particolari: Taleggio D.O.P

Italian Lifestyle Prodotti Video

di la Redazione - 18/03/2015



Crosta: sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio e verde – salvia chiaro.

Pasta: è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma.

Colore: bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura.

Sapore: dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, alle volte con retrogusto tartufato; l'odore è caratteristico.

Origini: antichissime, anteriori al X secolo.

Zona di origine: val Taleggio, provincia di Bergamo.

Zona di produzione e stagionatura: Lombardia (Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia), Piemonte (Novara) e Veneto (Treviso).

Formaggio D.O.P. dal 1996 con Regolamento CE 1107/96.

Prima di gustarlo, gustatevi questo video.

Riuscirai anche tu ad essere buono come il taleggio?



> 🔊 1:38 / 2:33



Video pubblicato per gentile concessione del Consorzio Tutela Taleggio D.O.P.

© Consorzio Tutela Taleggio D.O.P.

la Redazione

Questo sito utilizza cookie per il suo funzionamento. Clicca OK o continua la navigazione per accettare.

This site uses cookies for its operation. Click OK or continue surfing to accept. Ok Leggi di più

© 2015 Nutrito Magazine