

PRODOTTI

Formaggi: Taleggio DOP

- 01/10/2014



Tra i formaggi italiani che rappresentano l'eccellenza della produzione casearia nazionale, il Taleggio è stato riconosciuto formaggio a **Denominazione di Origine Protetta dalla Comunità Europea** con il regolamento 1107/96. Un marchio che ne garantisce e tutela l'origine e la qualità. Infatti, in conformità a quanto stabilito dalla legislazione in materia, la produzione del latte vaccino intero utilizzato per il Taleggio D.O.P., così come la stagionatura di questo, avviene esclusivamente in Piemonte e Veneto nelle province di Novara e Treviso e della Lombardia, prime tra tutte Bergamo, con la sua Val Taleggio, in cui originariamente questo formaggio veniva prodotto e da cui prende il nome.

Caratteristiche del Taleggio D.O.P.

Il Taleggio D.O.P. ha una forma parallelepipedo quadrata con un peso che varia da 1,7 a 2,2 kg. La crosta, fine e tenera, ha un colore rosa chiaro, **con alcuni tratti grigio-verdi dovuti alla particolare microflora batterica** che caratterizza le condizioni di umidità e temperatura dei locali in cui avviene il processo di maturazione, e che determina il sapore dolce, nonché il caratteristico odore lievemente aromatico di questo formaggio dalla pasta morbida, liscia e uniforme.

