





 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛




Taleggio D.O.P.



Valore energetico/Brennwert/Energy	311 kcal 1291 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	26 g 18 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0,4 g 0,4 g
Proteine/Eiweiß/Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	2,1 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
131		1,7/2,2 kg	ø 20 H 5cm	35 gg	48%		2

Fornitore: Selezionatore, Stagionatore:

Casarrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: lattico, vegetale, fermentativo

Texture: morbida-cremosa

Gusto: delicato, dolce e saporito che tende ad intensificarsi con la stagionatura

Aromi: burro, note salmastre, legno, lieviti

Lieferant: Selekteur, Affineur: Casarrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fermentativ

Textur: weich-cremig

Geschmack: mild, süß und schmackhaft, je nach Reifegrad intensiv

Aroma: Butter, salzhaltige Noten, Holz, Hefen

Supplier: Selector, Affineur: Casarrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: stored at +4° - +7°

TASTING

Odour: lactic, vegetal, fermented

Texture: soft-creamy

Flavour: delicate, sweet and tasty that tends to intensify with aging

Aromas: butter, salty notes, wood, yeasts

DESCRIZIONE

Il taleggio è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP) prodotto con latte vaccino intero. Il suo nome deriva dalla Val Taleggio nel bergamasco. Il Taleggio "Val Taleggio" è stagionato ad una T° di 5-8°C ed un'umidità del 95% in casse di legno di pino per circa 35 giorni nelle caratteristiche cantine di Casarrigoni in Val Taleggio.

Ottimo spalmato su del pane rustico o usato per delle crepe salate.

ABBINAMENTI

Vini: Franciacorta rosso, Oltrepò Pavese Pinot Nero, Piave Merlot, Traminer aromatico.

Conserve: confettura di zucca

BESCHREIBUNG

Der Taleggio ist ein Weichkäse aus Vollmilch mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP). Den Namen erhielt er vom Taleggio-Tal in der Provinz Bergamo. Der Taleggio wird bei einer Temperatur von 5-8 °C und einer hohen Luftfeuchtigkeit von 95% in Kiefernholzschachteln für ca. 35 Tage gereift. Die Reifung vollzieht sich in den charakteristischen Kellern bei Casarrigoni im Val Taleggio.

Ausgezeichnet als Aufstrich auf rustikalen Brot.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: roter Franciacorta, Oltrepò Pavese Pinot Nero, Piave Merlot, Gewürztraminer

Konfitüren: Kürbiskonfitüre

DESCRIPTION

Taleggio is a certified DOC product made with whole cow milk. It takes its name from the Taleggio Valley, situated in the Bergamo region. The "Val Taleggio" Taleggio is cured in pine wood boxes at a temperature of 5-8 °C and a humidity level of 95% for a period of 35 days in the Casarrigosi cellars. Ideal spread on rustic bread or used as filling for salty crepes.

PAIRINGS

Wines: Franciacorta rosso, Oltrepò Pavese Pinot Nero, Piave Merlot, Termino aromatico. Preserves: pumpkin confit