

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

DEGUST
Affineur



Taleggio DOP

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	311 kcal 1291 kJ
Grassi/ Fett/Fet	16 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	18 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	<0,5 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	19 g
Sale/Salz/Salt	2,1 g

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		2 kg	ø 20 H 5cm	35 gg	48%	●	2

Fornitore: casArrigoni

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4° - +7°C

Lieferant: casArrigoni

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier: casArrigoni

Origin: Lombardy (Italy)

Type: soft cheese

Ingredients: milk, salt, rennet

Allergens: milk

Conservation: store at +4° - +7°C

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

GESCHAMCKSGUTACHTEN

Geruch: milchig, pflanzlich, fermentativ

Textur: weich-cremig

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

Aroma: Butter, salzhaltige Noten, Holz, Hefen

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 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.

Ottime spalmato su del pane rustico o usato per delle crepes salate.

ABBINAMENTI

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

Confits: Confettura di zucca

BESCHREIBUNG

Der Taleggio ist ein Weichkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung, aus Vollmilch hergestellt. 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 Kieferholzschränken für ca. 35 Tage gereift. Die Reifung vollzieht sich in den charakteristischen Kellern bei CasArrigoni im Val Taleggio.

Ausgezeichnet als Aufstrich auf einem rustikalen Brot.

BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Roter Franciacorta, Oltrepò Pavese Pinot Nero, Piave Merlot, aromatischer Traminer

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 area. The Val Taleggio Taleggio is cured in pine wood trunks at a temperature of 5-8 °C and a humidity level of 95% for a period of 35 days in the CasArrigoni's cellars. Ideal when spread on rustic toasts or used as a filling for salty crepes.

PAIRINGS

Wine: Franciacorta Rosso, Oltrepò Pavese Pinot Nero, Piave Merlot, Traminer aromatico. Confits: pumpkin confit