



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Taleggio DOP



Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	311 KCAL 1291 KJ
Grassi/ Fett/Fet -di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	16 G 18 G
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate -di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	<0,5 G <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: 85

Provenienza: Lombardia

Tipologia: pasta molle

Ingredienti: latte, sale, caglio

Allergeni: latte

Conservazione: conservare a +4°- +7°C

Lieferant: 85

Herkunft: Lombardei

Typologie: Weichkäse

Zutaten: Milch, Salz, Lab

Allergene: Milch

Konservierung: Bei +4° - +7° lagern

Supplier:

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 morbido a denominazione d'origine controllata (la Val Taleggio, in provincia di Bergamo) ottenuto da latte intero. Matura per 35 giorni nelle cassette in legno di pino a 5-8 °C con un'umidità del 95% nelle tipiche cantine di CasArrigoni in Val Taleggio.

BESCHREIBUNG

Der Taleggio ist ein Weichkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Taleggio-Tal in der Provinz Bergamo) und wird aus Vollmilch hergestellt. Er wird bei einer Temperatur von 5-8 °C und einer hohen Luftfeuchtigkeit von 95% in Kieferholzkassetten für ungefähr 35 Tage gereift, und zwar in den charakteristischen Kellern bei CasArrigoni im Val Taleggio.

DESCRIPTION

Taleggio is a soft cheese with a protected designation of origin (Taleggio Valley in the province of Bergamo) and is made from whole milk. It is matured at a temperature of 5-8 °C and a high humidity of 95% in pine wood casks for about 35 days, in the characteristic cellars at CasArrigoni in Val Taleggio.

ABBINAMENTI

Buonissimo spalmato su un pane rustico

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

Confetture: senapata di zucca

SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend als Aufstrich auf einem rustikalen Brot;

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

Konfitüren: Kürbiskonfitüre

PAIRINGS

Excellent as a spread on a rustic bread;

Wine pairings: Red Franciacorta, Oltrepò Pavese Pinot Nero, Piave Merlot, aromatic Traminers

Jams: Pumpkin jam