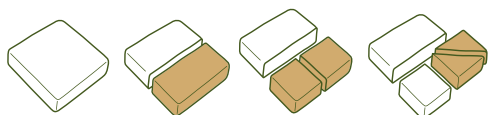


TALEGGIO DOP BIO

Questo è il taleggio classico ottenuto con latte vaccino pastorizzato. La pasta si presenta compatta e uniforme, dal colore bianco o giallo paglierino. La crosta è molto sottile e dal colore rosato. Il sapore è dolce, burroso ed aromatico, con una traccia di acidità. La stagionatura è superiore ai consueti 35 giorni prescritti dal consorzio, e contribuisce, con il passare dei giorni, ad aumentare la burrosità della pasta e a intensificare il sapore, dai retrogusti tartufati. Al termine della stagionatura, una selezione attenta determina quali forme, le migliori, potranno essere vendute con questo incarto, con il quale indichiamo il nostro top di gamma.

This is a classic Taleggio cheese made exclusively of pasteurized cow's milk. The paste is firm and uniform in texture, with a color ranging from white to straw yellow. The extremely thin rind is rose-colored. The flavor is sweet, buttery and fragrant with a hint of acidity. This cheese is aged longer than the usual 35 days mandated by the consortium, and with each passing day this aging increases its buttery flavor, rendering it more intense and bringing out the truffle aftertaste. When ripening is complete, the cheeses are subjected to a careful selection process to identify those deserving of being sold under this label indicating the very best of our line.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Valcalepio - Chianti Classico - Rosso Conero o Chardonnay - Ribolla Gialla - Grillo



Doppelbock

Ingredienti: LATTE italiano da agricoltura biologica, sale, caglio
 Ingredients: Italian MILK from organic farming, salt, rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1319 / 315
grassi totali / fat	g	26
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	17
carboidrati / carbohydrate	g	0,9
di cui zuccheri / sugars	g	0,9
proteine / protein	g	19
sale / salt	g	2,2

Cod. TG13000
 Peso: 2,2 Kg ca.
 Pezzi per cartone: 1
 Shelf life: 60 gg.

Code: TG13000
 Weight: 2,2 Kg ca.
 Units per package: 1
 Shelf life: 60 gg.

Cod. TG13050
 Peso: 200 g ca.
 Pezzi per cartone: 8
 Shelf life: 30 gg.

Code: TG13050
 Weight: 200 g ca.
 Units per package: 8
 Shelf life: 30 gg.

