



Taleggio heeft een typische vierkante vorm, 20x18cm en 4 cm hoog.

Typisch aan de kaas is de oranje-roze eetbare korst.

Een kaas die al sinds de 11de eeuw gemaakt wordt in de regio.

TYPE KAAS

Zachte kaas. Van gepasteuriseerde koekaas. Dierlijk stremsel.

Deze roodschimmelkaas ligt op houten planken in kamers, soms in grotten volgens de traditie en rijpt binnen 6 tot 10 weken. Wordt éénmaal per week gewassen met een zeewaterspons om schimmelgroei te voorkomen en om een oranje-roze korst te vormen.

VAN WIE? VAN WAAR?

Italiaanse productie, afkomstig uit het stadje Taleggio in de Val Taleggio, vlakbij Bergamo in Lombardije. Tegenwoordig is de productie uitgewaaierd naar de Povlakte.

Import via FOODHUB.

DOP, beschermde oorsprongsbenaming.

KENMERKEN

Vierkante vorm. Eén vorm weegt 1,7 tot 2,2 kg.

Textuur is crème-kleurig en zeer zacht.

Houdbaarheid: staat vermeld op de verpakking.

SMAAK

Zeer milde boterzachte kaas.

Heeft een licht truffeltoets als nasmaak.

INGREDIËNTEN

Koemelk, dierlijk stremsel, zout. Allergenen: melk.

Korst is eetbaar.