

TALEGGIO FRESCO

Pelloni



TALEGGIO FRESCO PELLONI



La crosta dal colore rosato, la consistenza cremosa e, ovviamente, l'inconfondibile sapore hanno reso il Taleggio uno dei fiori all'occhiello delle valli bergamasche. La pasta di consistenza compatta, più morbida sotto la crosta, ha un colore da bianco a paglierino; crosta rugosa sottile, morbida e rosata naturale, profumo caratteristico ed aromatico, sapore dolce con lievissima vena acidula e retrogusto tartufato. Viene prodotto con mezzi moderni e metodo tradizionale con latte di vacca intero, salato a mano o in salamoia e stagionato per 35 giorni.

INGREDIENTI: latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: conservare al fresco (+4°-+8°)

SHELF LIFE: 45 giorni

COME GUSTARLO:

Da consumare a fine pasto o come secondo, con vini rossi fermi. Va consumato a temperatura ambiente e non freddo. Può essere utilizzato come complemento di piatti freddi ed insalate ed è ottimo come ingrediente per risotti, maccheroni e frittate. Tagliato a dadini è uno stuzzicante aperitivo da gustare con lo spumante.

Pelloni