

TALEGGIO STAGIONATO

Pelloni



## TALEGGIO STAGIONATO PELLONI



La particolare forma quadrangolare e l'**inconfondibile sapore** ha reso il Taleggio uno dei fiori all'occhiello delle valli **bergamasche**. La pasta di consistenza compatta, più morbida sotto la crosta, ha un sapore aromatico e intenso. Viene prodotto con mezzi moderni e metodo tradizionale con latte di vacca intero, salato a mano o in salamoia e **stagionato per 75 giorni**.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici

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

**SHELF LIFE:** 60 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