

# Taleggio DOP



Il suo nome e la sua storia rimandano alla montagna fra Lecco e Bergamo, dove appunto si trova la Val Taleggio. Come il Gorgonzola, del quale è stretto parente (fino a pochi decenni or sono venivano entrambi denominati genericamente “stracchino”), il Taleggio è lavorato a pasta cruda, e in seguito subisce una stufatura tra i 20 e i 30° in locale apposito per eliminare l'eccesso di siero. L'affinamento avviene in grotte naturali come quelle della Valsassina, celebre fin dall'Ottocento per le sue caverne naturali ideali per l'affinamento dei formaggi.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta avorio o paglierina, morbida e cedevole, più fondente verso l'esterno, con rara occhiatura. Crosta rossiccia umida

**Sapore:** molto intenso, penetrante

**Abbinamenti:** Vini rossi. Mostarda di pomodori verdi, confettura di rose. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cruda, non pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 40 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

## Provenienza

- Lombardia
- Piemonte
- Veneto

## Tipo di latte

- Vacca

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Grassi:** 48% Mgss

**Peso:** 1,7-2,2 kg

**Dimensioni:** b. 20-25x20-25 cm, h. 5-10

**Produttori:** caseifici aderenti al consorzio di produzione del Taleggio

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.