

CREMOSO AL TALEGGIO DOP



CODICE 21243

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

PESO 100 g

Formaggio spalmabile al Taleggio DOP, cremoso e versatile

DESCRIZIONE	Formaggio spalmabile al Taleggio DOP realizzato con solo latte italiano
ASPETTO	Corposa crema bianca, facilmente spalmabile con il coltello
SAPORE	L'aroma è intenso e persistente ma sembra ben equilibrato; la cremosità avvolgente
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni: un luogo, racchiuso tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, che offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
CURIOSITÀ	Noto già nel X secolo, il Taleggio è un formaggio DOP a pasta molle prodotto con latte vaccino intero. Carozzi lo affina con cura e passione a Pasturo, nel cuore della Valsassina, dove trova il microclima ideale per esprimere al meglio le sue raffinate qualità. Il marchio DOP garantisce la provenienza del latte, le caratteristiche della preparazione e i luoghi di stagionatura, ed è conferito dal Consorzio per la Tutela del Taleggio solo alle aziende che rispettano il rigoroso disciplinare di produzione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Una certezza in cucina per mantecare risotto e pasta; divertente come fine pasto inserito su una fetta di pane all'uva leggermente abbrustolita e miele d'acacia, oppure accompagnato da una zucca arrostita e rosmarino