

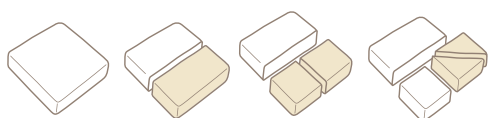
TALEGGIO AOP AU LAIT CRU

Produit et affiné dans la Vallée du Taleggio

Obtenu à partir du lait cru en provenance des petites exploitations agricoles de la Vallée du Taleggio, il est travaillé dans les locaux de la Coopérative. Ce fromage représente dans sa simplicité la volonté de préserver les parfums et les saveurs que nos pâturages arrivent à transmettre au fromage et rappelant les origines.

Le résultat est un Taleggio avec la croûte rosée, avec une pâte crémeuse vers la croûte et légèrement friable à l'intérieur. Le goût unique mélange la fraîcheur et la douceur à l'endroit où la pâte est plus moelleuse. L'affinage qui dure plus de 2 mois contribue à accentuer le caractère fort et traditionnel de ce fromage.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Valcalepio - Chianti Classico - Rosso Conero o Chardonnay - Ribolla Gialla - Grillo



Doppelbock

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 gr

Energie	kJ/kcal	1292 / 312
Matière grasse	g	26
dont acides gras saturés	g	18
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	19
Sel	g	2

Code: TC70360

Poids: 450 g ca.

Pièces par carton: 8

DLC: 30 jours

Code: TC70350

Poids: 1,8 Kg ca.

Pièces par carton: 2

DLC: 60 jours