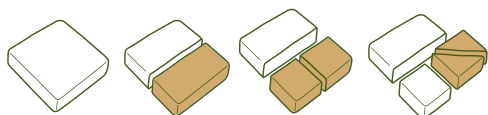


TALEGGIO AOP BIO

Ce taleggio classique est obtenu exclusivement avec du lait de vache pasteurisé. La pâte se présente comme étant compacte et uniforme et de couleur jaune paille. La croûte est très fine de couleur rose. Le goût est doux, onctueux et aromatisé avec une légère trace d'acidité. L'affinage est supérieur aux 35 jours prévus par le Consortium du Taleggio et, avec chaque jour qui passe, le fromage augmente son onctuosité en intensifiant la saveur et les arrière goûts de truffe. A la fin de l'affinage une sélection attentive détermine les pièces qui peuvent être vendues avec cet emballage réservé à notre meilleure gamme de produits.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



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



Doppelbock

Ingrédients: LAIT Italien provenant de l'agriculture biologique, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

| | | |
|--------------------------|---------|------------|
| Energie | kJ/kcal | 1319 / 315 |
| Matière grasse | g | 26 |
| dont acides gras saturés | g | 17 |
| Glucides | g | 0,9 |
| dont sucres | g | 0,9 |
| Protéines | g | 19 |
| Sel | g | 2,2 |

Code: TG13000
Poids : 2,2 Kg ca.
Pièces par carton: 1
DLC: 60 jours

Code: TG13050
Poids : 200 g ca.
Pièces par carton: 8
DLC: 30 jours

