

STRACCHINO DI VEDESETA

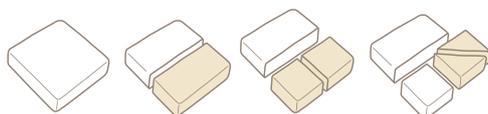
Da latte fresco appena munto

Il Taleggio, così come oggi lo conosciamo, deve certamente il suo nome alla nostra valle. In origine questo tipo di formaggio era chiamato Stracchino perché – così dice la tradizione - prodotto con il latte di vacche stracche, o stanche, al rientro dall'alpeggio estivo e nel corso della transumanza verso (o da) la pianura. L'eccellenza dello stracchino prodotto dai casari valtaleggini lo ha fatto primeggiare su tutti gli altri e per il mercato e per le massaie è diventato semplicemente il "Taleggio". Oggi il Taleggio segue in generale canoni di produzione standard. Ma lo Stracchino di Vedese, che viene prodotto in modo continuativo durante tutto l'anno, rivendica una sua fedeltà al passato. Il latte di vacche di razza Bruna viene infatti lavorato, in locali idonei, nei pressi delle stalle, appena munto (per questo definito a "munta calda") e quindi alla temperatura corporea della vacca; non subisce processi di termizzazione né tanto meno vengono aggiunti fermenti. Il formaggio si presenta con una crosta di color rosato tendente al bianco ed estremamente rugosa. La pasta è meno elastica rispetto al Taleggio normale, il gusto è intenso e racchiude tutte le fragranze delle erbe della valle, fragranze che variano a seconda della stagione in cui avviene la mungitura. La stagionatura minima è di 35 giorni.

Made from freshly milked milk

Taleggio as we know it today can undoubtedly be traced to our valley, which eventually gave the cheese its name. It was originally called Stracchino because it was made from the milk of cows that were stracche, or tired, after returning from their summer mountain pastures. Today this cheese is produced continuously all year long following the exact same method used in the past. Indeed, the milk from Alpine Brown cows is worked directly after being milked right there in the stalls (it is thus called "freshly milked") when it is still at the cow's body temperature; it is neither treated nor mixed with enzymes. This cheese has a very rough, pale rose-colored rind. The paste is less elastic than regular Taleggio with an intense flavor that captures all the perfumes of the valley grasses, which vary according to the milking season. This cheese is aged a minimum of 35 days.

Porzionatura / Portioning



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



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



Doppelbock

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio

Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1175 / 284
grassi totali / fat	g	23,7
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	15,8
carboidrati / carbohydrate	g	1,6
di cui zuccheri / sugars	g	0,3
proteine / protein	g	15,9
sale / salt	g	1,63

Cod. AS75032
Peso: 1,8 Kg ca.
Pezzi per cartone: 2
Shelf life: 60 gg.

Code: AS75032
Weight: 1,8 Kg ca.
Units per package: 2
Shelf life: 60 gg.