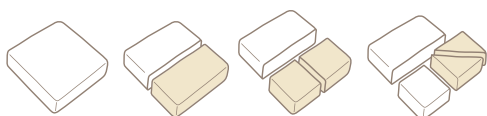


## STRACCHINO DE VEDESETA

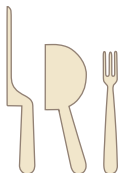
### Préparé avec du lait tiède à peine trait

Le Taleggio, tel qu'on le connaît, doit son nom à notre vallée. A l'origine ce fromage était appelé «Stracchino» parce que – c'est la tradition qui nous le dit – il était produit avec le lait des vaches «fatiguées» lorsqu'elles rentraient des alpages d'été au cours de la transhumance vers (ou depuis) les plaines. L'excellence du Stracchino produit par les producteurs de la Vallée du Taleggio a fait qu'on l'appelle simplement «Le Taleggio». Aujourd'hui le taleggio suit les canons de la production standard. Mais le Stracchino de Vedeseta, qui est produit durant toute l'année, revendique une certaine fidélité au passé. Le lait des vaches de la race Bruna est transformé, dans les locaux appropriés, à côté des étables, à peine trait, donc encore tiède, à la température corporelle de la vache. Le lait ne subit aucun traitement de thermisation ou rajout de ferments. Le fromage se présente avec une croûte de couleur rosée blanchâtre et extrêmement rugueuse. La pâte est moins élastique par rapport au Taleggio classique, le gout est intense et porte l'essence des herbes de la vallée, saveur qui varient selon les saisons où se fait la traite. L'affinage est de minimum 35 jours.

### 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	1175 / 284
Matière grasse totale	g	23,7
dont acides gras saturés	g	15,8
Glucides	g	1,6
dont sucres	g	0,3
Protéines	g	15,9
Sel	g	1,63

Code: AS75032

Poids: 1,8 Kg ca.

Pièces par carton: 2

DLC: 60 jours