



Taleggio DOP	
BIO - SB	
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Marke	Arrigoni
Produktart	Halbfester Schnittkäse
Gütesiegel	BIO, DOP
Gewicht	200 g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 35 Tage
Artikelnummer	80041058



## Aussprache

Talädscho

Taleggio, unser ursprungszertifizierter Weichkäse in BIO-Qualität, hat seinen Ursprung im Tal Val Taleggio, nahe Bergamo, einer Stadt nordöstlich von Mailand in der Region Lombardei. Die einzigartige rosa bis orange-rote Rinde mit charakteristischen grünlichen und grauen Schimmelflecken entfaltet sich durch das wöchentliche Bestreichen mit Wasser und Salz. Mit rustikalem Äußeren und fein-eleganter Innerlichkeit repräsentiert der Taleggio die Spitze italienischer Käsekunst. Sein angenehm würziger Geschmack und die vollen, satten Aromen machen ihn zu einem geschätzten Genuss. Die Reifezeit beträgt 40 Tage auf Kiefernholz, wobei er von Hand gesalzen wird. Die blau-graue Schimmelbildung auf der Rinde ist eine charakteristische Eigenschaft des Taleggio.

## Unsere Empfehlung:

Entdecken Sie die kulinarische Vielseitigkeit des Taleggio, indem Sie ihn mit Walnussbrot, fruchtigen Saucen und Feigensenf kombinieren. Er krönt jede Mahlzeit als perfekte Ergänzung zu einer Käseplatte, begleitet von einem Glas Wein. Servieren Sie ihn auf Brot (mit einem Hauch Konfitüre) oder verwenden Sie ihn als exquisites Topping für Pizza und Flammkuchen.

Bio-zertifiziert DE-ÖKO-003



## Marken- & Gütesiegel



*Semplicemente per passione*

