



Taleggio DOP	
Linea Basic - SB	
Herkunftsland	Italien
Region	Lombardei
Marke	Arrigoni
Produktart	Halbfester Schnittkäse
Gütesiegel	DOP - Denominazione di Origine Protetta
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 35 Tage
Artikelnummer	80041075



Aussprache

Talädscho

Taleggio, ein Weichkäse von antikem Ursprung, verdankt seinen Namen dem idyllischen Tal Val Taleggio nahe Bergamo, einer charmanten Stadt nordöstlich von Mailand in der Region Lombardei. Dieser Käse, der seit 1996 stolz das DOP-Siegel (Denominazione di Origine Protetta) trägt, ist ein wahres Meisterwerk italienischer Käsehandwerkskunst.

Die Herstellung des Taleggio zeichnet sich durch seine rosa bis orange-rote Rinde aus, verziert mit charakteristischen grünlichen und grauen Schimmelflecken, die durch das traditionelle wöchentliche Bestreichen mit Wasser und Salz entstehen. Er reift 40 Tage auf Kiefernholz, wobei die Käselaibe von Hand gesalzen werden, was dem Käse ein rustikales Äußeres und ein fein-elegantes Inneres verleiht. Der Taleggio präsentiert sich in einem hellgelben Farbton und zeichnet sich durch eine cremige, glatte Konsistenz aus. Eine blau-graue Schimmelbildung auf der Rinde ist charakteristisch und unterstreicht seine Authentizität. Geschmacklich überzeugt der Taleggio mit einem angenehm würzigen, doch nicht überwältigenden Aroma. Seine vollen, satten Geschmacksnoten harmonieren wunderbar mit einer Vielzahl von Weinen. Besonders empfehlenswert ist die Kombination mit einem leichten Rotwein oder einem fruchtigen Weißwein, die die Komplexität seines Aromas hervorheben.

Unsere Empfehlung:

Kulinarisch entfaltet der Taleggio seine Vielseitigkeit am besten, wenn er mit Walnussbrot, fruchtigen Saucen und Feigensenf kombiniert wird. Er krönt jede Mahlzeit als perfekte Ergänzung zu einer Käseplatte und begleitet von einem Glas passendem Wein. Auf Brot mit einem Hauch Konfitüre ist er ein wahrer Genuss und eignet sich auch hervorragend als Topping für Pizza und Flammkuchen.

Lassen Sie sich von diesem einzigartigen Geschmackserlebnis verführen und bereichern Sie Ihre kulinarische Reise mit dem Taleggio – einem Käse, der traditionelles Handwerk, italienische Käsekultur und ausgezeichnete Qualität in sich vereint.



AWARDS

- 2018 – Gold medal at World Cheese Awards of Bergen (NO)
- 2017 – Silver medal in category “International Cheese” at Nantwich awards (UK)
- 2016 – Silver medal at World Cheese Awards of San Sebastian (ES)
- 2015 – Medaglia Silver al World Cheese Awards di Birmingham (UK)
- 2014 – For Gambero Rosso magazine Taleggio Arrigoni is the best Taleggio of the market

Marken- & Gütesiegel

