





Taleggio DOP Premium

Herkunftsland Italien

Region Lombardei

Marke Arrigoni

Produktart Halbfester Schnittkäse

Gütesiegel DOP

Gewicht 2,2 kg

Tierart Kuh

Milchbehandlung pasteurisiert

Reifezeit mind. 35 Tage

Artikelnummer 80041003



Aussprache

Talädscho

Der Taleggio ist ein typischer Käse aus der Lombardei. Er reift 40 Tage auf Kiefernholz und wird von Hand gesalzen. Der Käse ist hellgelb und von cremiger, glatter Konsistenz.

Eine blau-graue Schimmelbildung auf der Rinde ist für Taleggio typisch.

Kombiniert zu Walnussbrot, fruchtigen Saucen und Feigensenf krönt der Taleggio jede Mahlzeit.

Marken- & Gütesiegel



