Taleggio DOP Premium

Original Italienischer

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

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH