Latte crudo | Rohmilch | raw milk
pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized
Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk
Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk
latte pecora | Schafmilch | sheep milk
Latte bufala | Büffelmilch | bufalo milk
Forma intera | Ganze Form | Whole cheese
Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces
½ ¼ ⅛

DEGUST Affineur

# Taleggio DOP



| Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g | |
|---|---|
| Valore energetico/ Brennwert/ Energy | 1292/312 |
| Grassi/ Fett/Fet<br>-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates | 26 g<br>18 g |
| Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate<br>-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar | <0,5 g<br><0,5 g |
| Proteine/ Eiweiß/ Protein | 19 g |
| Sale/Salz/Salt | 2,1 g |

| CODICE<br>KODE<br>CODE | LATTE<br>MILCH<br>MILK | PESO<br>GEWICHT<br>WEIGHT | DIMENSIONI<br>ABMESSUNG<br>DIMENSIONS | STAGIONATURA<br>REIFEGRAD<br>SEASONING | M.G.S.S<br>F.i.T<br>F.D.M | VENDITA<br>VERKAUF<br>SALE | PEZZI BOX<br>STÜCK BOX<br>PIECES BOX |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 131 | | 2 kg | ⌀ 20 cm H 5 cm | 35 gg | 48 % | | 2 |

**Fornitore:** casArrigoni
**Provenienza:** Lombardia
**Tipologia:** pasta molle
**Ingredienti:** latte, sale, caglio
**Allergeni:** latte
**Conservazione:** conservare a +4°- +7°C

**Lieferant:** casArrigoni
**Herkunft:** Lombardei
**Typologie:** Weichkäse
**Zutaten:** Milch, Salz, Lab
**Allergene:** Milch
**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** casArrigoni
**Origin:** Lombardy (Italy)
**Type:** soft cheese
**Ingredients:** milk, salt, rennet
**Allergens:** milk
**Conservation:** store at +4°- +7°C

## ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale, fermentativo
**Texture**: morbida-cremosa
**Gusto:** delicato, dolce e saporito che tende ad intensificarsi con la stagionatura
**Aromi:** burro, note salmastre, legno, lieviti

## GESCHMACKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich, fermentativ
**Textur:** weich-cremig
**Geschmack:** mild, süß und schmackhaft, je nach Lagerung intensiv
**Aroma:** Butter, salzhaltige Noten, Holz, Hefen

## TASTING

**Odour:** lactic, vegetal, fermented
**Texture:** soft-creamy
**Flavour:** delicate, sweet and tasty that tends to intensify with aging
**Aroma:** butter, salty notes, wood, yeasts

## DESCRIZIONE

Il Taleggio è un formaggio morbido a denominazione d'origine controllata (la Val Taleggio, in provincia di Bergamo) ottenuto da latte intero. Matura per 35 giorni nelle cassette in legno di pino a 5-8 °C con un'umidità del 95% nelle tipiche cantine di CasArrigoni in Val Taleggio.

## BESCHREIBUNG

Der Taleggio ist ein Weichkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Taleggio-Tal in der Provinz Bergamo) und wird aus Vollmilch hergestellt. Er wird bei einer Temperatur von 5-8 °C und einer hohen Luftfeuchtigkeit von 95% in Kieferholzkassetten für ungefähr 35 Tage gereift, und zwar in den charakteristischen Kellern bei CasArrigoni im Val Taleggio.

## DESCRIPTION

Taleggio is a soft cheese with a protected designation of origin (Taleggio Valley in the province of Bergamo) and is made from whole milk. It is matured at a temperature of 5-8 °C and a high humidity of 95% in pine wood casks for about 35 days, in the characteristic cellars at CasArrigoni in Val Taleggio.

## SUGGERIMENTI

Buonissimo spalmato su un pane rustico, anche con una confettura di zucca.
Bevande: Franciacorta rosso – Oltrepò Pavese, Pinot Nero, Piave Merlot, Traminer aromatico, birra Amber Ale o Dubbel belga

## SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend als Aufstrich auf einem rustikalen Brot, gerne auch mit einer Kürbiskonfitüre.
Getränke: Roter Franciacorta, Oltrepò Pavese Pinot Nero, Piave Merlot, aromatische Traminer, Bier Amber Ale oder belgisches Dubbel

## SERVING SUGGESTION

Excellent as a spread on a rustic bread with pumpkin jam.
Beverages: Red Franciacorta, Oltrepò Pavese Pinot Nero, Piave Merlot, aromatic Traminers, Amber Ale or Belgian Dubbel beer

DEGUST KG/s.a.s | des/di Baumgartner J. & Co. | Bsackerau 1 | I-39040 Vahrn/Varna (BZ) | info@degust.com | www.degust.com
© Testi e foto di proprietà della / © Text und Fotos Eigentum von / © Text and photos property of -DEGUST s.a.s