

Ser Taleggio DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



Opis

Taleggio to miękki ser podpuszczkowy wytwarzany z mleka krowiego, pochodzący z północnej Lombardii. Jest serem maziowym, dojrzewającym, o bardzo charakterystycznym i ostrym aromacie. Dojrzewa od 6 do 10 tygodni. Swoj intensywny aromat zawdzięcza bakteriom czerwonej mazi. Mimo mocnego zapachu w smaku jest zaskakująco delikatny i kremowy. Charakteryzuje go posmak świeżości, przez niektórych określany jako lekko trawiasty, kwiatowy, z migdałową nutą. Włoski ser Taleggio oznaczony jest znakiem jakości DOP i jako taki może być produkowany wyłącznie w regionie Lombardia. Również mleko wykorzystane do jego produkcji musi pochodzić tylko i wyłącznie od krów hodowanych w tej części Włoch.

Sugestie

Ser Taleggio DOP posiada charakterystyczną miękką strukturę i delikatny smak, dzięki czemu świetnie nadaje się jako składnik kremowych sosów do makaronów lub do pizzy. Bardzo dobrze smakuje z grillowanymi warzywami, a także jako dodatek do ciast i owoców. Jest znakomitym dodatkiem do prawdziwej włoskiej deski serów i wspaniale komponuje się z winem czerwonym. Ten włoski ser deserowy pasuje również do bruschetty, cukinii i szalwii. Bardzo często używany jest w daniach typu risotto, np. risotto asparagi con taleggio. Czym można go zastąpić? Zamiennikiem sera taleggio może być [gorgonzola](#) lub [pecorino romano](#).



Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser z mleka krowiego
Smak:	intensywny
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane, podpuszczka, sól.
Masa netto:	około 2,4 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od +1 °C do +6 °C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1294 kJ / 312 kcal
Tłuszcze:	26 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 18 g)
Węglowodany:	0,5 g (w tym cukry 0,5 g)
Białka:	19 g
Sól:	2,1 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)
