

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. Swój 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.

Gdzie kupić dobry ser Taleggio? Jest to jeden z najbardziej topowych włoskich produktów spożywczych dostarczanych przez hurtownię Delduca.

Jak jeść ser Taleggio? Sugestie podania

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](#).



Zobacz [jak skomponować doskonałą włoską deskę serów!](#)

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Mleko krowie pasteryzowane, podpuszczka, sól.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: Dostępny w kawałku około 2 kg.

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1319 kJ / 315 kcal

TŁUSZCZE: 26 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 17 g)

WĘGLOWODANY: 0,9 g (w tym cukry 0,9 g)

BIAŁKA: 19 g

SÓL: 2,2 g