



Una lunga tradizione casearia protetta dal Consorzio Tutela Taleggio che mette in atto molte attività al fine di conservare e promuovere questo prezioso formaggio

Il gusto inconfondibile della **TRADIZIONE**

Il Taleggio DOP è un formaggio di lunga tradizione, caratterizzato da una storia antichissima e da un processo di produzione rigoroso. Ogni forma pesa da 1,5 a 2,5 kg e si presenta in parallelepipedi quadrangolari con lati di 18-20 cm e un'altezza variabile dai 4 ai 7 cm. La sua forma distintiva, unita a una crosta sottile e morbida di colore rosato, evidenzia la sua autenticità.

Un formaggio 100% naturale che non include l'uso di additivi sia durante la fase di produzione che durante la stagionatura. La sua pasta uniforme

e compatta, che varia dal bianco al giallo paglierino, presenta una morbidezza sotto la crosta, diventando più matura verso il centro a causa di una maturazione centripeta. Il marchio a quattro cerchi presente su una faccia piana del Taleggio garantisce la conformità agli standard di produzione, con un numero identificativo che collega ogni forma al caseificio di provenienza.

Il Consorzio Tutela Taleggio, istituito nel 1979, nove anni prima del formale riconoscimento della denominazione d'origine, attualmente

comprende caseifici, stagionatori, produttori di latte e circa 80 aziende che aderiscono come utilizzatori del marchio Taleggio DOP. Oggi svolge un ruolo cruciale nella protezione, nel miglioramento qualitativo e nella promozione attraverso attività di verifica, ricerca, assistenza tecnica e educazione alimentare.

Con la nuova campagna di comunicazione e lo spot tv "Dai forma al gusto", il Consorzio enfatizza ancora una volta la qualità e la versatilità del Taleggio DOP, invitando gli appassionati di cucina a sperimentare nuove ricette con questo formaggio. [cod 101629](#)

Consorzio Tutela Taleggio

☎ 0363 304164

🌐 www.taleggio.it