

TALEGGIO DOP, GUSTO AL QUADRATO



Autunno: tempo di **Taleggio**, il formaggio quadrato cremoso e irresistibile, dall'antipasto a dolce. Buono da solo, versatile in tutte le ricette, il Taleggio DOP è un alimento 100% naturale prodotto senza l'impiego di sostanze additive. Crosta sottile e morbida di colore rosato, sapore dolce e retrogusto tartufato, odore leggermente aromatico e caratteristico. Ottime proprietà nutritive. Taleggio è buono, energetico, ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Tanto calcio per la salute di ossa, tiroide e sistema nervoso. Caratterizzato da un ottimo rapporto tra la quantità di calcio e quella di fosforo, pari a 1,32 che consente un eccellente assorbimento di calcio a livello intestinale e la fissazione dei sali nelle ossa. Una proprietà non indifferente perché l'elevato assorbimento del calcio è un fattore estremamente importante non solo per la salute delle ossa di adulti e bambini ma anche per la funzione tiroidea e per il sistema nervoso.

Tante proteine e pochi grassi La sua elevata concentrazione proteica rende il Taleggio un alimento molto energetico. La composizione dei grassi presenti nel formaggio è equilibrata – per 100g di prodotto sono presenti appena 26g, di cui 18 saturi – e lo rendono un alimento leggero.

Basso contenuto di lattosio e alta digeribilità. Il Taleggio è inoltre caratterizzato da una buona digeribilità, dovuta anche all'azione sulle proteine della pasta da parte delle muffe della crosta che aumenta con l'aumentare della stagionatura. Questa proprietà lo rende adatto a tutti, anche a chi generalmente fatica a digerire il lattosio.

Occhio al marchio! Sulla forma intera è impresso il **marchio di conformità**, costituito da quattro cerchi con tre T e il numero che identifica il caseificio, che rimane in parte visibile anche quando il formaggio è porzionato. Sull'incarto esterno deve essere riportato sempre il logo del **Consorzio di Tutela Taleggio** e il logo comunitario della DOP.