



MORBIDO · GUSTOSO · QUADRATO

Un metodo di produzione rodato in centinaia di anni dona al Taleggio DOP le sue qualità organolettiche straordinarie e il suo gusto sapido ed equilibrato, che rendono speciale questo formaggio nato tra le prealpi orobiche

Il Taleggio DOP è un formaggio antichissimo e negli anni la sua unicità è stata consolidata da un metodo di produzione e stagionatura specifici che gli conferiscono gli aromi e le caratteristiche che lo rendono unico nel suo genere.

Il Consorzio di Tutela Taleggio, che vigila sull'autenticità del prodotto, impone che ogni forma di Taleggio DOP pesi tra 1,5 e 2,5 kg, secondo le condizioni tecniche di produzione, e abbia la forma quadrangolare, con lati di 18-20 cm e altezza variabile dai 4 ai 7 cm.

È un alimento 100% naturale: nessun additivo può essere impiegato sia durante la sua produzione, che durante la sua stagionatura. Caratterizzato dalla particolare forma squadrata e dalla crosta sottile e morbida di colore rosato, ha un sapore aromatico, con un'equilibrata sapidità.

La pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, poiché la maturazione avviene dall'esterno verso l'interno (maturazione centripeta). Quello

che può quindi sembrare uno strato di formaggio esterno molto grasso è in realtà un formaggio più maturo. Il colore della pasta varia da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura.



FORMAGGI ■

Su una faccia piana della forma è riportato il marchio a quattro cerchi, che deve risultare ben visibile anche qualora il Taleggio sia venduto porzionato in quarti o in altre pezzature. Questo marchio è la garanzia che il formaggio è stato prodotto in piena conformità con gli standard previsti.

Il marchio riporta 3 "T" e un numero che permette di risalire al caseificio di produzione. Il Consorzio Tutela Taleggio assegna infatti a ciascun caseificio o stagionatore un numero che lo identifica univocamente.

Le caratteristiche del Taleggio DOP

Il Taleggio è un formaggio naturale e vivo, la sua maturazione prosegue infatti fino a quando viene consumato. Deve perciò essere conservato con cura per mantenere gradevoli il gusto, l'aroma e la consistenza. È opportuno avvolgerlo in un telo umido per conservare la morbidezza della crosta. È un tipico formaggio da tavola: si può gustare come secondo piatto, oppure a fine pasto; in questo caso è ottimo anche accompagnato alla frutta, come mele e pere.



Deve essere servito a temperatura ambiente, affinché sapore ed aroma siano esaltati appieno.

Il Taleggio DOP è anche un prezioso ingrediente nella preparazione di primi piatti (paste, risotti, zuppe), di secondi piatti (frittate), di insalate e anche di alcuni tipi di pizza e di crêpes.

Le sue proprietà sono molteplici e tutte legate alle qualità intrinseche del prodotto. ☎ 99592

Consorzio Tutela Taleggio

☎ 0363 30 41 64

🌐 www.taleggio.it



I valori nutrizionali del Taleggio DOP

Le proprietà nutritive risultano ottime. Dal punto di vista organolettico il Taleggio DOP è un alimento energetico, ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2. La composizione dei grassi presenti nel Taleggio è equilibrata. Il rapporto tra la quantità di calcio e quella di fosforo contenuta nel Taleggio è pari a 1,32, ciò consente un eccellente assorbimento di calcio a livello intestinale e la fissazione dei sali nelle ossa. Il formaggio è inoltre caratterizzato da buona digeribilità che aumenta con l'aumentare della stagionatura.

Valori riferiti a 100g di prodotto

- Valore energetico: Kcal 311,6 Kjoule 1291,8
- Proteine 19g
- Grassi totali 26g
- di cui grassi saturi 18g
- Carboidrati < 0,5g
- Zuccheri < 0,5g
- Sale 2,1g



OTTOBRE 2023 - ITALIA A TAVOLA 51

