



ALIMENTARE  
FRESCO  
FORMAGGIO FRESCO

# TALEGGIO DOP RISERVA DOGUSTO KG.2.2X2

**CODICE**  
**14207**

**DoGusto®**  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Una storia davvero longeva quella del Taleggio, formaggio noto già nel X secolo, ottenuto da latte vaccino e caratterizzato da una pasta molle cremosa e saporita. Il Taleggio Dop DoGusto è prodotto con il miglior latte lombardo nel rispetto delle antiche tradizioni. E' un formaggio D.O.P. a pasta molle, crosta lavata, prodotto dalla caseificazione di latte vaccino intero. Consumato dopo una stagionatura di almeno 35 giorni. Origine del latte: ITALIA

## INGREDIENTI

LATTE non pastorizzato, sale, caglio.  
Allergeni: LATTE. CROSTA NON EDIBILE.

## CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

**Aspetto esterno:** forma parallelepipeda, lato di circa cm 22, facce piane, scalzo diritto di cm 4-5; peso medio di circa 2,2 Kg; crosta liscia, morbida, sottile, di color giallo rosata

**Aspetto interno:** pasta di colore bianco leggermente paglierino, priva di occhiature, abbastanza sostenuta e leggermente friabile al centro

**Sapore:** delicato e fragrante, con sfumature aromatiche

## SHELF LIFE

45 giorni dal confezionamento

## CONSERVAZIONE

Conservare da +2°C a +6°C, una volta aperto conservare da +2°C a +6°C e consumare in breve tempo.

## UTILIZZO

Si può servire tale e quale oppure impiegare in risotti e paste per mantecare, in pezzi di pasticceria salata, selezioni di formaggi o per preparare gustose fondute.



*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)