

# SCHEMA TECNICA



- Le origini di questo formaggio sono antichissime, forse del X o XI secolo e la provenienza è la Val Taleggio in provincia di Bergamo
- È un formaggio a pasta molle uniforme e compatta di colore bianco paglierino e ha un sapore dolce, leggermente aromatico ed inconfondibile
- La crosta si presenta di colore rosato naturale, con presenza di muffe color grigio - verde
- Ogni forma di Taleggio deve essere marchiata alla produzione, a garanzia della rispondenza alle specifiche normative, con individuazione del produttore mediante un numero figurante nel contrassegno
- Si consuma accompagnato a frutta o miele, senza togliere la crosta che deve essere solo leggermente raschiata ed è inoltre ottimo da fondere

## Taleggio DOP contadino

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte intero di vacca pastorizzato, sale, caglio
Stagionatura	35 giorni minimo
Aspetto esteriore	Forma quadrangolare da 2 kg circa
Stoccaggio	2 - 6 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	300 kcal
Proteine	19,0 g
Grasso	25,0 g
Carboidrati	0,5 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	52,0 %
Grasso	25,0 %
Umidità	52,0 %