

Defendi Taleggio DOP ca 2,3 kg

Italiensk rødkittost med mange bruksområder.

Taleggio fikk sin D.O.P. den 15. September 1988. Taleggio er fremdeles produsert under strenge produksjonskriterier (som i Frankrikes AOP), og i et begrenset område. Dette er en rødkittost produsert på pasteurisert kumelk, den er ustabilisert, slik at den har en kjerne. Hver enkelt ost er stemplet i skorpen med en C & T i en sirkel, dette er et garantistempel fra (Consorzio Tutela Taleggio), på at det er en ekte Taleggio

Produktnummer	905598
EPD-nummer	5449426
Antall i kartong	2

5449426

Som genuin Taleggio har denne osten et bredt spekter av bruksområder. Den uttalte sødmen i smaken gjør den til en elegant dessertost og en hjørnestein på ostebordet. I terningform er den flott i salater og risotto. Også velegnet som smaksavrunder i sauser og pastaretter.

Taleggio har en konsistens som er glatt og fin, med noen få små hull. Smaken er noe søt, fyldig og aromatisk som forsterkes ved lagring. Ettersmaken har en «touch» av trøfler. Rundt 40 dager etter modning på meieriet, får osten en gylden og myk skorpe og ostens utvikling går mot orange/lys brun. Det er helt normalt at osten får et belegg med noe grønnmugg. Dette kan vaskes bort med lunket saltvann og en klut.

