

Carozzi taleggio DOP upasteurisert ca 2 kg

En smaksrik italiensk rødkittost laget av upasteurisert kumelk.

Carozzi har laget ost i over 50 år, og kombinerer tradisjonell meieridrift med moderne smaker. Taleggio er en 1000 år gammel nord-italiensk ostetype. Denne varianten er laget på upasteurisert kumelk. Tidligere gikk denne osten under betegnelsen stracchino, som er en fellesbetegnelse for bløte til halvfaste og firkantede oster laget i områdene rundt Milano i Lombardiregionen. Den fikk sin DOP betegnelse 15. September 1988 og er dermed en opprinnelsesbeskyttet ost med strenge krav til produksjonsområde og -teknikk. Osten er ustabilisert og har derfor en kjerne som modnes utenfra og innover. Hver enkelt ost er stemplet i skorpen med fire sirkler, som er et garantistempel fra Consorzio Tutela Taleggio på at det er en ekte Taleggio. Tre av sirklene inneholder en "T", og den siste sirkelen inneholder nummeret på meieriet som har laget osten. Taleggio fra Carozzi lages i Pasturo, i hjertet av Valsassina, og prosessen gjøres for hånd.

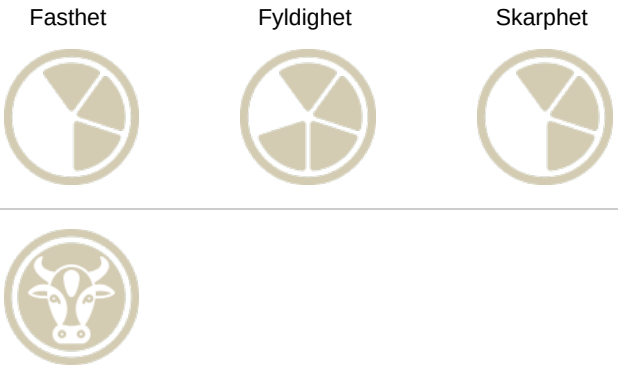
Produktnummer	905606
EPD-nummer	6244131
Antall i kartong	2

* 6 2 4 4 1 3 1 *

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 terningsform er den flott i salater og risotto. Den er også velegnet som smaksavrunder i sauser og pastaretter. Den kan også varmes raskt i panna og serveres sammen med parmaskinke, ruccola og olivenolje mellom to skiver godt brød.

Ikke-spiselig skorpe.

Carozzi taleggio la baita har en konsistens som er glatt og fin, med noen få små hull. Smaken er noe søt, fyldig og aromatisk som forsterkes ved lagring. Den delikate og smøraktige smaken blir også mer krydret ved lagring. Ettersmaken har et hint av trøfler. Aromaen er intens, dyp og vedvarende, og konsistensen er kremet. Rundt 40 dager etter modning på meieriet, får osten en gylden og myk skorpe og ostens utvikling går mot oransje/lys brun. Det er helt normalt at osten får et belegg med noe grønnmugg. Dette kan vaskes bort med lunket saltvann og en klut.



Oluf Lorentzen