

Taleggio DOP 200 g



Smaksrik italiensk rødkittost laget av pasteurisert kumelk. Denne osten har mange bruksområder.

Taleggio er en gammel Norditaliensk ostetype som lages på pasteurisert 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 produksjons-område og -teknikk. Osten er ustabilisert og har derfor en kjerne som modnes utenfra og innover.

Varenr.	905535-fpak
EPD nr.	2718898
Antall i Dpak	16

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 treningsform 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 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.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

