



Carozzi taleggio DOP la baita ca 2 kg

En smaksrik italiensk rødkittost laget på pasteurisert 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 som lages på pasteurisert kumelk. Tidligere gikk denne osten under betegnelsen stracchino, som er en fellesbetegnelse for bløte til halvfast 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 stempet i skorpen med en C & T i en sirkel, som er et garantistempel fra (Consorzio Tutela Taleggio) på at det er en ekte Taleggio. Taleggio fra Carozzi lages i Pasturo, i hjertet av Valsassina, og prosessen gjøres for hånd.

Produktnummer 905605

EPD-nummer 6243950

Antall i kartong 2



* 6 2 4 3 9 5 0 *

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, rucola og olivenolje mellom to skiver godt brød.

Ikke-spiselig skorpe.

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. 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.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

