

TALEGGIO DOP TADDEI BLU LABEL GÅRDSLAGRAD CA 2KG KO LAGRAD

SKU: 15695

Taleggio DOP Taddei BLU LABEL
ca 2 kg
Skillnaden mellan Taleggio med röd och blå etikett beror inte på lagringstiden, utan på en skillnad i tillverkningsprocessen. Eftersom Taleggio har skyddad ursprungsbeteckning (DOP) gäller samma produktionsregler för båda varianterna.
Varianten med blå etikett har en fastare och grynigare ostmassa, med ett mjukare lager precis under ytan där proteinerna har brutits ned. Varianten med röd etikett har däremot en jämnare och mer elastisk konsistens. Skillnaden beror på mjölkens surhetsgrad.
Vid tillverkningen av den blå varianten får mjölken vila längre efter att syrningskulturen har tillsatts, innan löpet tillsätts. Detta ger en fastare och syrligare ostmassa.
Under lagringen mognar Taleggio från ytan in mot mitten. I den blå varianten går denna process långsammare, vilket gör att ostmassans fastare struktur blir mer framträdande.

PRODUKT BESKRIVNING
Form: Fyrkantig, sidor 18–20 cm, höjd 3–4 cm.
Vikt: Cirka 2 kg.
Ostmassa: Vit till halmgul.
Konsistens: Kompakt och krämig närmast skorpan, fastare struktur i mitten.
Skorpa: Tunn, mjuk och naturligt gårosa.
Smak: Karakteristisk, lätt syrlig med en eftersmak av tryffelsvamp.
Taleggio är en salttvättad italiensk ost gjord på komjölk. Den har en mild, lätt syrlig smak med gräs- och svamptoner och ett krämigt vitt till ljusgult innanmäte.
Taleggio är en halvmjuk, kittost som fått sitt namn efter dalen Val Taleggio i Lombardiet i norra Italien. Osten har ett tunt skal och en kraftig arom, men smaken är mild och förvånansvärt fruktig. Det är en ost med rejäla anor, och har funnits sedan antiken, och är således en av de allra äldsta mjuka ostarna vi känner till. Redan den gamle tänkaren Cicero nämner osten i sina texter.
Taleggions skal är ätbart, i likhet med de flesta andra kittostar, men kan upplevas lite grusigt tack vare den, minst sagt, omsorgsfulla salttvättningen. Så tipset brukar vara att tvätta skalet lite innan du äter det. Osten tillverkas varje höst och vinter och lagras ungefär 25-50 dagar på trähyllor eller i grottor.
Tvättas med havsvatten
Osten tvättas en gång i veckan med salt havsvatten för att förhindra oönskad mögeltillväxt och för att osten ska bilda det säregna orangea eller rosa skalet. Idag görs taleggio av både pastöriserad

och opastöriserad mjölk, både på mindre gårdar och på större fabriker. Den fabrikstillverkade osten är i regel ljusare och mildare i smaken.
Taleggio har en ganska jordig doft, som enligt många påminner om svamp eller rentav jäst. Den pastöriserade varianten är både mildare och mindre komplex än den opastöriserade. I och med sin höga fetthalt är taleggion redigt krämig och gräddig, med tydliga laktostoner och en svag beska i eftersmaken. Den smakar (precis som de flesta andra ostar) både mest och bäst när den är rumstempererad.
Att dricka till
Tack vare sina fina svamptoner är taleggio en riktigt god ost att äta till öl. Välj då gärna en lite kraftigare och sötare ale eller ett gott klosteröl. Om du hellre dricker vin till dina ostar rekommenderar vi även här ett lite sötare och fruktigare vin, som får ostens smöriga toner att kännas ännu tydligare.
Att äta till
Taleggio är god att äta precis som den är, som avslutning på en måltid, eller som en ingrediens i matlagningen. Den passar väldigt fint med en sötare senap eller med honung eller en god marmelad. Färsk frukt är också en fin smakkompis till taleggion, där sötman står i bra kontrast till ostens sälta och höga fetthalt. Den är även god att riva i sallader eller med kryddor och tomater på bruschetta. Tack vare sina fina smältegenskaper är den också väldigt god i risotto, pasta eller riven över polenta.

Ingredienser: Pastöriserad italiensk **komjölk**, salt, löpe.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1319 kJ / 315 kcal
Fett	26,2 g
- varav mättade fettsyror	16,8 g
Kolhydrater	0,9 g
- varav sockerarter	0,9 g
Protein	19,0 g
Salt	2,1 g

Taleggio Taddei DOP

Massimo Taddei har fått erkännande från ”Accademia italiana della Cucina” för sin Taleggio.
Den tillverkas fortfarande för hand. Då osten är DOP certifierad, ställs höga krav på mjölkens kvalitet och den får endast komma från en begränsad area av regionen Lombardiet.
Mjölken kommer från kor som betar på kullarna runt byn Fornovo San Giovanni, där Massimo bor och verkar, på landet en liten bit utanför Bergamo.
Massimo för vidare familjetraditionen. En tradition som sträcker sig från 700 år. Ett fantastiskt - hantverk där man verkligen känner skillnaden på handgjort och industriellt.