

20 years of Italian Food Experience



Taleggio Taddei DOP - *Caseificio Taddei*



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.



Taleggio DOP / 26,2% Asiago Formaggio DOP

ARTIKELNR: 2093

Mjölk: Ko.

Typ av metod: Traditionellt. Gårdslagrad i 90 dagar.

Färg: Ljsgul med ljusröd skorpa.

Karaktär: Aromatisk smak.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbricken med päron, risotto och ostfondue.

Vikt: ca 2 kg.

Ingredienser: pastöriserad **komjolk**, salt, löpe.
Förvaras kallt (+ 2° / + 8° C). Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1291,8 kJ / 311,6 kcal
Fett	26,0 g
- varav mättade fettsyror	18,0 g
Kolhydrater	0,4 g
- varav sockerarter	0,4 g
Fibrer	0,0 g
Protein	19,0 g
Salt	2,1 g

ilmolino

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se