



Taleggio grottellagret DOP ca 2,3 kg

Grottellagret og rustikk rødkittost fra Nord-Italia laget av pasteurisert kumelk. Den uttalte sødmen i smaken gjør den til en elegant dessertost og en hjørnestein på ostebordet. Også velegnet som smaksavrunder i sauser og pastaretter.

Taleggio carvaggio blir fremstilt i området Lombardia regionen i Nord-Italia. Dette er en rødkittost produsert på pasteurisert kumelk. 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. I tillegg til den ordinære lagringen på meieriet legges denne osten til videre modning i grotter som ligger i Bergamo. Denne lagringen tilfører osten en rundere og fyldigere smak, samt et mer rustikk utseende.

| | |
|------------------|---------|
| Produktnummer | 905597 |
| EPD-nummer | 5450796 |
| Antall i kartong | 2 |



* 5 4 5 0 7 9 6 *

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. Også velegnet som smaksavrunder i sauser og pastaretter.

Taleggio grottellagret har en myk konsistens som er glatt og med enkelte små hull. Smaken er fyldig og aromatisk uten å bli for sterk. Grottellagringen tilfører osten fylde og ettersmaken har en «touch» av trøfler. Etter modning 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



Fylldighet



Skarphet

