

# TALEGGIO

## FICHA TÉCNICA



### **Leche pasteurizada de vaca**

Cuajo tradicional

Cuagulación enzimática

**Maduración:** 45 días aprox.

**Formato:** 2kg aprox

**Lecco, Italia**



## EL QUESO

Una corteza lavada elaborada con leche pasteurizada de vaca. Muy bien equilibrada, fresca y afrutada. Su perfil es mucho más salino que animal, con lo que su sabor en boca no es agresivo.

## EL PRODUCTOR

...