ÖMA Beer France
www.oma-france.bio
tél: 05 65 62 17 33
contact@oma-france.com

Note d'information Taleggio la Cascina DOP (code 55300)

Description produit

La moisissure sauvage caractéristique de l'écorce rend le Taleggio La Cascina DOP incomparable. Au cours de son affinage de 5 semaines minimum, il obtient sa consistance douce et crémeuse et son goût agréablement acidulé. Suivant des recettes traditionnelles, le Taleggio est né avant le 10ème siècle dans les grottes du Val Taleggio, près de Bergame. Le Taleggio dégage une odeur herbacée douce mais persistante de fruits fermentés, de foin et de fleurs de montagnes. Son affinage à 5-6°C développe tout son crémeux et la typicité de son arôme.

Ce fromage à une croissance spontanée de moisissures

Ce fromage à une croissance de moisissure dite « sauvage », il est affiné dans des caves ou des grottes spéciales où une flore s'établit au fil du temps. Cette flore de moisissure, qui se développe à la surface du fromage pendant la maturation produit souvent de nombreuses couleurs « florissantes ». Elle est régulièrement contrôlée dans les laboratoires de la fromagerie et également par l'autorité de régulation des aliments pour la sécurité sanitaire.

L'évaluation sensorielle de ce fromage mûri dans des grottes ou des caves est effectuée selon les spécificités de la fromagerie et non selon les variétés standard du règlement sur les fromages.