

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Si tratta di un formaggio a pasta cruda prodotto con latte vaccino, caglio e sale, realizzato in forme quadrate con lato di 18/20 cm, scalzo di 3/4 cm e peso di circa 1,7 kg.

La crosta è sottile, morbida e rosata. La pasta ha colore bianco paglierino, dalla consistenza compatta, cremosa nel sotto crosta e strutturata all'interno. Il gusto è leggermente acidulo e con retrogusto tartufato.

Storia e curiosità

La trasformazione del latte in Taleggio avviene ancora rigorosamente a mano, seguendo una ricetta tramandata da quattro generazioni di casari, nel rispetto del disciplinare del Consorzio Tutela Taleggio.