



## Taleggio, A.O.P.

**Le Taleggio est un des rares fromages à pâte molle italiens importés au Canada.**

Les fromages sont égouttés pendant 8 à 16 heures et c'est à ce moment que l'empreinte caractéristique du Taleggio est apposée sur les fromages. Les fromages seront par la suite salés manuellement au gros sel puis déposés sur des tissus dans des boîtes en bois pour être affinés. L'affinage doit durer un minimum de 35 jours.

Des documents datant du 18<sup>e</sup> siècle parlent du Taleggio comme monnaie d'échange. En 1988, il sera reconnu Denomination of Origin en Italie et, en 1996, il sera reconnu Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) en 1996 par l'UE.

Accords bières et fromages à essayer: Simple Malt Saison (Brasseurs Illimités).  
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Blonde Amère: "Au contact des bières, les arômes du fromage s'expriment plus longuement et l'amertume de la bière rivalise avec la légère acidité du fromage." Octobre/Novembre 2014 Autre suggestion: Ale Amérindienne au thé du Labrador (Microbrasserie Le Naufrageur). Février/Mars 2014



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Italie
Région	Lombardie, Piémont et Vénétie
Détails	N/A
Producteur	Formaggi Ciresa
M.G.	26%
Affinage minimum	5 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

#### Aspect

Meule carrée. Croûte beige-orangée parsemée d'une fine moisissure blanche ou bleue. Pâte de couleur ivoire et texture très fondante sans être coulante.

#### Goût

Arômes lactique, délicatement fruité et torréfié de mie de pain.

### ANECDOTE


*L'origine du nom est celle de sa région d'origine, le Val Taleggio dans la province de Bergamo.*

### ACCORDS


#### Vin blanc

 **Fruité et vif**  
Orvieto

#### Vin rouge

 **Aromatique et souple**  
Chianti Classico

#### Bière

 **Blonde Amère**  
Lambic

### PRODUITS SIMILAIRES

» Toma del Maccagno