

# TALEGGIO DOP

## ASPETTO DEL PRODOTTO

Il Taleggio deve essere prodotto e stagionato unicamente in Lombardia, nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Pavia; in Piemonte nella provincia di Novara; in Veneto, nella provincia di Treviso.

Si tratta di un formaggio a pasta cruda, stagionato da 35-40 giorni o più, dalla forma quadrata con piatto di 18-20 cm di lato e scalzo dritto o leggermente convesso di 4-7 cm di altezza.

La crosta appare rugosa a fioritura spontanea di colore rosato e presenta impresso il marchio a quattro cerchi. Parti del marchio sono ben visibili anche qualora il Taleggio sia venduto pre-portionato in quarti di forma od in altre pezzature.

La pasta è di consistenza tenera, non uniforme, generalmente più morbida sotto crosta e più consistente verso il centro perché la maturazione procede in questo verso, colore bianco-giallo uniforme, con occhiatura piccola (1-2 mm) uniforme.

Il peso varia da 1,7 a 2,2 Kg.

## INGREDIENTI

Latte bovino intero refrigerato di 2/3 mungiture

Caglio di vitello liquido

Starter liquido (*Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*)

Sale



Istituto Sperimentale  
Zooprofilattico della  
Lombardia e dell'Emilia



## PRODUCT CHARACTERISTICS

Soft cow's milk cheese, aged for 40 - 60 days, square shape, 18 - 20 cm in length, convex rind of 6 cm in height.

The crust is wrinkled, light pink in color.

The curd is uniform in consistency, uniform white-yellow in color, with small holes (1 - 2mm) uniformly distributed.

The Taleggio is a cheese of very old origins, perhaps anterior to the X century. Its origin area is the Val Taleggio, in the province in Bergamo, from which derives the name of the cheese. The inhabitants of this valley in order to preserve the exceeding milk, began to produce some cheese that, once seasoned in "caves" or in their valley farm, could be exchanged with other products or commercialized.

Because of the increasing of the Taleggio cheese use, its production is progressively extended in the Padana plan. Nowadays the area of production and seasoning of the Taleggio cheese is Lombardy (in the provinces of Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milan, Pavia), Piedmont (province of Novara) and Venetia (province of Treviso).

In order to confirm its tradition, the Taleggio cheese has been recognized as a DO cheese (Denomination of Origin) in Italy in 1988 and DOP cheese (Denomination of Protected Origin) in the European Union in 1996.

**The Taleggio cheese is, therefore, one of the Italian cheeses whose particular characteristics are protected by the European Union, and it is for that reason that milk supplying, its production and its seasoning must be effectuated in the area indicated by the Italian and community legislation INGREDIENTS**

Twice/thrice milked refrigerated whole cow's milk

Calf rennet liquid

Starter liquid (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*)

Salt

# TALEGGIO DOP

## FASI DI PROCESSO

Pasteurizzazione del latte a 72°C per 20"  
Trasferimento del latte in caldaia o in polivalente  
Aggiunta innesto  
Aggiunta caglio  
Coagulazione per 15-25'  
Rottura della cagliata grossolana con rondella o altro strumento  
Sosta della cagliata per 10'  
Rottura della cagliata con lira o altro strumento fino a grumi delle dimensioni di una nocciola  
N°2 agitazioni della cagliata per 10' intervallate da due fasi di sosta per 5'  
Estrazione della cagliata  
Trasferimento della cagliata in stampi con secchio o per caduta  
Sosta in stampi su tavoli in acciaio per 6-7 ore con rivoltamento ogni 45- 60' e apposizione dei marchi  
Estrazione dallo stampo  
Salatura in salamoia o a mano ogni 12 ore per 2 giorni  
Stagionatura su assi o in cassette di legno, in grotte o in celle che ne riproducano le condizioni microclimatiche, a 8-12 °C per 35-40 o più giorni  
Rivoltamento delle forme ogni 7-10 giorni con spugnatura delle forme con soluzione di acqua e sale per impedire la formazione di muffe anomale.

## AUTORE

08/11/2005 - Finazzi Guido



Istituto Sperimentale  
Zooprofilattico della  
Lombardia e dell'Emilia



## PROCESS PHASES

Pasteurize the milk at 72°C for 20 minutes  
Add starter  
Add rennet  
Coagulate for 25 minutes  
Coarsely break the curd with “rondella”  
Allow the curd to rest for 10 minutes  
Break the curd into hazelnut sized pieces with cutting harp (“lira”)  
Agitate the curd 10 minutes  
Allow the curd to rest for 5 minutes and agitate the curd again for 10 minutes  
Allow the curd to rest again for 5 minutes  
Extract the curd  
Transfer the curd in the mold with pail  
Allow the curd to rest inside the mold for 6 - 7 hours, turning every 45 minutes  
Extract the curd from the mold  
Salt by hand every 12 hours for 2 days  
Age in a cave or cheese room at 8 - 12 °C for 40 - 60 days  
Turn the shape every 10 days without cleaning

## AUTHOR

08/20/2005 - Sozzi Alessandro