

# Taleggio

*Italië- Lombardije*

*Romig*



Taleggio is een zachte gewassen korstkaas die afkomstig is uit het gelijknamige dal in het Bergamo gebied. De korst is oranje-roze, met grijze schimmelvlekken. Bij jonge kaas is de korst en het vloeipapier op de kaas eetbaar. Oudere korsten worden licht zanderig. Taleggio is een echte kaas uit Lombardije, met een zacht licht stevig zuivel. De kaas wordt ook geproduceerd in Piemonte en in Veneto. Vroeger werd de kaas alleen geproduceerd in de zomer, maar tegenwoordig gedurende het hele jaar. Taleggio behoorde tot de "stracchino" kazen. Dit zijn zachte vierkante kazen uit Lombardije, die werden gerijpt in grotten. Door de natuurlijke luchtcirculatie vormden die grotten een goede leefomgeving voor de schimmels en de gisten. Deze geven deze kaas de unieke geur en smaak. Nu vindt nog slechts 30% van de rijping plaats in deze grotten. De korst van de kaas is rossig en elastisch. De kaas is herkenbaar aan de strepen in de korst met daarin de blauwgrijze schimmel. De smaak is heerlijk zacht, licht zoet en een combinatie van witte truffels en amandelen. Hou ouder de kaas is hoe sterker de smaak.

