

チーズ図鑑



アンブロジー タレggio AMBROSI TALEGGIO



- 外観:** 明るいオレンジ色の表皮
縦・横、約 190 mm×190 mm、高さ約 60 mmの直方体
- 中身:** 薄いクリーム色、弾力があってまろやかな組織
- 食べ頃:** 賞味期限内(製造より 60 日)であればおいしく召し上がれる
- 味わい:** ウォッシュチーズ独特の強い風味を持つ、クリーミーな味わい
- 食べ方:** ライチなどのフルーツと合わせてデザートとして。ニョッキやステーキのソースとしても

栄養成分値 (/100g)		炭水化物	0g
熱量	310kcal	脂質	26g
たんぱく質	16g	ナトリウム	910mg



タレggioの原産地域

イタリアDOPの1つであるタレggioの起源は古く、5～6世紀頃と言われています。ベラガモの郊外にあるタレggio溪谷で作られたのが最初で、当時はまだタレggioという名では呼ばれておらず、“ストラッキーノ”と呼ばれていました。“ストラッキーノ”とはこの地方の方言で「疲れる」という意味の“ストラッコ”が転じた言葉で、夏の間アルプス山麓に放牧された牛たちが、厳しい冬を避けて人里へと降りてくる途中に作られるチーズだったので「疲れる」という名が付けられたのかもしれませんが。実際にタレggioの名がついたのは第一次世界大戦後のことで、その名の通り起源のタレggio溪谷から付けられたといわれます。現在タレggioの原産地はロンバルディア州の（ベルガモ、ブレシア、クレモナ、ミラノ、レッコ、ローディ、パヴィア）とピエモンテ州の（ノヴァーラ）及びヴェネト州の（トレヴィーゾ）から構成されています。AMBROSI社のタレggioはロンバルディア州の工場徹底した品質の管理によって製造された、上品な香りとクリーミーでまろやかな組織をもつ最高級の一品です。