

# Linea Valtaleggio d.o.p.

Taleggio d.o.p. Inc.: Orchidea Alpina



Taleggio d.o.p. Inc.: Crocus



Taleggio d.o.p. Inc.: Cardo Dentellato



Taleggio d.o.p. Inc.: Rododendro

Taleggio d.o.p.

Taleggio d.o.p. Inc.: Genzianella

Il Taleggio: formaggio a Denominazione di Origine Protetta, prodotto con latte intero vaccino, affonda le sue origini nella Nostra Valle Taleggio, situata nel ventaglio delle Valli di Bergamo; alle spalle di San Pellegrino Terme. Noi eredi di questa attività, intrapresa dai nostri antenati perpetriamo l'arte tramandataci, producendo e stagionando in questa valle con le tecniche di lavorazioni artigianali, nel rispetto delle normative comunitarie, con l'obiettivo di proporre i nostri prodotti con una elevata qualità di gusto e sapore.

*Taleggio : A D.O.P Denominazione di Origine Protetta cheese produced with cows milk traces its origins to our Taleggio valley, situated at the top of the Bergamo valleys, on the borders with the San Pellegrino thermal springs. We inherited this business from our ancestors, who handed down their traditional art of producing and maturing in the valley using hand-crafted methods of processing, all respecting the norms of the European community, and allowing us to present a set of products of a high quality taste and flavour.*



*L'Alta Qualità del Formaggio*

**Casearia Arnoldi Valtaleggio s.r.l.**

Sede legale via A. Arnoldi, 133 - stabilimenti di produzione e stagionatura via Piazze, 156  
Tel. +39 0345 47550 +39 0345 47068 - Fax +39 0345 47551 - 24010 Peghera di Taleggio - BG  
www.arnoldivaltaleggio.it info@arnoldivaltaleggio.it