GORGONZOLA DOP PICCANTE - TOSI

CÓDIGO	20915
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Piamonte
TIPO DE LECHE	De Vaca
PESO	Aproximadamente 12 kg.

Gorgonzola DOP, entero, en la versión picante

DESCRIPCIÓN	Queso azul DOP elaborado con leche entera de vaca pasteurizada
APARIENCIA	La corteza es rugosa, de color gris rosáceo; la pasta es compacta y firme, de color blanco o amarillo pajizo con vetas azuladas
SABOR	Rotondo in bocca, leggermente sapido, l'erborinatura non è invadente
MADURACIÓN	Almeno 3 mesi
PRODUCTOR	Caseificio Tosi - Gattico (NO) - Piamonte
SELECCIONADO PORQUE	Un gorgonzola piccante dal gusto delicato, grazie alla particolare lavorazione che consente di ottenere una pasta particolarmente grassa che ne ammorbidisce il gusto
SUGERENCIAS DE USO	Perfetto a fine pasto; delizioso a contrasto con delle battute di carne, in sostituzione del sale, o con verdure saltate o crude

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.