GORGONZOLA DOP - LA TOSI AL CUCCHIAIO IN SCATOLA

CÓDIGO	20901
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Piamonte
TIPO DE LECHE	De Vaca
PESO	6 kg aproximadamente

Gorgonzola DOP cremoso por la mitad, en lata

DESCRIPCIÓN	Queso DOP azul elaborado con leche entera de vaca pasteurizada, recogido en las colinas entre el lago d'Orta y el lago Maggiore
APARIENCIA	La corteza es rugosa y rosada, la pasta es cremosa, de color pajizo descargado, moteado para el desarrollo de mohos con venas verde-azules
SABOR	Extremadamente dulce, bien equilibrado por las notas picantes pero delicadas que se desprenden en presencia de moho, con sensaciones lácticas y de fruta madura. El azul hace que el producto sea atractivo y característico, sin ser intrusivo
MADURACIÓN	mínimo 70 días
PRODUCTOR	Caseificio Tosi - Gattico (NO) - Piamonte
SELECCIONADO PORQUE	Lo que hace característico a este Gorgonzola es la cremosidad de la pasta, dada por una buena maduración que genera una mayor proteolización. La versión de Tosi se cura más de 2 meses, a pesar de que el Consorcio del Gorgonzola prevé un curado mínimo de 50 días
CURIOSIDADES	Tosi a la cuchara nace en el 2010 aproximadamente, a partir de la necesidad de manejar formas de Gorgonzola dulce un poco más suaves y del intercambio de ideas entre la Quesería Tosi y Gino Magro, uno de los fundadores de Valsana
SUGERENCIAS DE USO	La máxima satisfacción es una cucharada de Gorgonzola cremoso en una rebanada de pan caliente

© 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.