

GORGONZOLA DOP - LA TOSI AL CUCCHIAIO



CODICE	20907
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	12 kg circa

Gorgonzola DOP cremoso intero per servizio a cucchiaio

DESCRIZIONE	Formaggio DOP erborinato realizzato con latte vaccino intero raccolto sulle colline fra il lago d'Orta e il lago Maggiore
ASPETTO	Forma cilindrica. La crosta è rugosa e rosata, a pasta è cremosa, di colore paglierino scarico, screziata per lo sviluppo di muffe con venature verdi- blu
SAPORE	Estremamente dolce, con sensazioni lattiche e di frutta matura, l'erborinatura rende accattivante e caratterizzante, senza risultare invadente
STAGIONATURA	Almeno 70 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Tosi - Gattico (NO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Ciò che rende caratteristico questo Gorgonzola è la cremosità della pasta, data da una buona maturazione che genera una maggiore proteolizzazione. La versione di Tosi viene stagionata oltre i 2 mesi, nonostante il Consorzio del Gorgonzola preveda una stagionatura minima di 50 giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Irresistibile su una fetta di pane caldo. Ottimo anche per mantecare un risotto al radicchio