

GORGONZOLA PICCANTE DOP TOSI



CODICE	20918
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1,5 kg circa

Ottavo di forma di Gorgonzola DOP piccante ideale per il taglio

DESCRIZIONE	Formaggio DOP erborinato realizzato con latte vaccino intero pastorizzato, nella versione piccante
ASPETTO	La crosta è rugosa e rosata, la pasta è cremosa, di colore paglierino scarico, screziata per lo sviluppo di muffe con venature verdi-blu
SAPORE	Piccante ma con sensazioni lattiche e di frutta matura, l'erborinatura rende accattivante e caratterizzante, senza risultare invadente.
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Tosi - Gattico (NO)
SELEZIONATO PERCHÈ	E' un gorgonzola piccante dal gusto delicato, grazie alla particolare lavorazione che consente di ottenere una pasta particolarmente grassa che ne ammorbidisce il gusto
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto a fine pasto; delizioso a contrasto con delle battute di carne, in sostituzione del sale, o con verdure saltate o crude