

GORGONZOLA DOP CREMIZIOLA



CODICE	20964
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2 kg circa

Gorgonzola DOP senza crosta in scatola richiudibile

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato cremoso realizzato con latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	Dalla consistenza particolarmente cremosa, da servire al cucchiaio; la pasta è di colore giallo paglierino con presenza di muffe tipiche di questo erborinato
SAPORE	Dolce e molto cremoso con buone sensazioni lattiche e spiccate note legate all'erborinatura
STAGIONATURA	Almeno 50 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
CURIOSITÀ	Questa versione del Gorgonzola è pensata per ridurre al minimo gli scarti dovuti alla rimozione della crosta e per avere un prodotto di qualità in quantità contenute, rendendo il prodotto conservabile nello stesso contenitore in cui lo si riceve
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo con verdure fresche oppure spalmato sui crostini

© 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.