

G&MMA - GORGOZOLA E MASCARPONE



CODICE	20982
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	1,5 circa

Formaggio ottenuto dalla combinazione di mascarpone e gorgonzola

DESCRIZIONE	Formaggio cremoso realizzato con gorgonzola e mascarpone
ASPETTO	Di forma parallelepipedica con facce piane, la pasta è cremosa, di colore bianco latte e paglierino screziato di muffe. In vaschetta
SAPORE	Dolce, caratteristico
STAGIONATURA	Solo per il gorgonzola 8-12 settimane
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Disposti uno sull'altro a strati orizzontali, il gorgonzola DOP e il mascarpone integrano alla perfezione due sapori molto diversi, componendo un insieme di spiccata personalità e di gusto raffinato
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare con un pane alle noci e mostarda di castagne

© 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.