

GORGONZOLA PICCANTE DOP CAROZZI



CODICE 20979

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Lombardia

TIPO DI LATTE Vaccino

PESO 3 kg circa

Quarto di forma di Gorgonzola DOP piccante

DESCRIZIONE	Formaggio DOP erborinato nella versione piccante realizzato con latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	La crosta è compatta, ruvida, dura e di colore marrone rossastro. La pasta, di consistenza sostenuta ed omogenea, presenta le tipiche venature blu verdastre
SAPORE	Intenso e pungente, ricco di aromi
STAGIONATURA	Almeno 4 mesi
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
CURIOSITÀ	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni. La Valsassina, racchiusa tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto in abbinamento a marmellate e mostarde