

GORGONZOLA DOP DOLCE FETTA



CODICE	20986
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	250 g

Vaschetta da 250 g di Gorgonzola DOP dolce

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato DOP a pasta cruda realizzato con latte vaccino pastorizzato
ASPETTO	La crosta è rugosa e di colore grigio chiaro. La pasta è morbida, fondente, spalmabile, di colore che va dal bianco al paglierino con caratteristiche venature blu verdastre
SAPORE	Dolce, con buone sensazioni lattiche e note legate all'erborinatura
STAGIONATURA	Almeno 50 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo con verdure fresche, spalmato su crostini o per condire primi piatti. Perfetto anche abbinato con del 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.