

GORGONZOLA DOP - LA TOSI



CODICE	20912
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	3,3 kg circa

Quarto di Gorgonzola DOP dolce

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato realizzato con latte intero vaccino pastorizzato raccolto sulle colline fra il lago d'Orta e il lago Maggiore
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	Dolce, con sensazioni lattiche e di frutta matura, l'erborinatura rende accattivante e caratterizzante, senza risultare invadente
STAGIONATURA	Almeno 70 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Tosi - Gattico (NO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Ciò che rende caratteristico questo Gorgonzola è la cremosità della pasta, data da una buona maturazione che genera una maggiore proteolizzazione. La versione di Tosi viene stagionata oltre i 2 mesi, nonostante il Consorzio del Gorgonzola preveda una stagionatura minima di 50 giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo accompagnato con verdure fresche di stagione o con una salsa di cipolle rosse