

FORMAGGIO CREMOSO SPALMABILE AL GORGONZOLA DOP



CODICE	21244
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
PESO	100 g

Formaggio erborinato al Gorgonzola DOP morbido e cremoso, facilmente spalmabile

DESCRIZIONE	Formaggio spalmabile al Gorgonzola DOP realizzato con latte italiano e crema di latte, cremoso e perfetto per tutti gli impieghi in cucina
ASPETTO	Spalmabile e vellutata, il colore va dal bianco al paglierino con caratteristiche venature blu verdastre date dall'erborinatura
SAPORE	Dolce e goloso, con buone sensazioni lattiche e spiccate note legate all'erborinatura
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni: un luogo, racchiuso tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, che offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi
CURIOSITÀ	Un nuovo progetto di Carozzi Formaggi: una linea di creme di formaggio prodotte rigorosamente senza sali di fusione e disponibili in diversi formati, dal vasetto per il libero servizio alla sac-à-poche per la ristorazione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Deliziosa tal quale su un crostino di pane o di polenta, perfetta per mantecare un risotto o un primo piatto