



ALIMENTARE
FRESCO

FORMAGGIO FRESCO

GORGONZOLA DOP PICCANTE DOGUSTO KG1,5X4

DoGusto
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

CODICE
14206

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

E' un formaggio molle D.O.P. prodotto esclusivamente dalla caseificazione di latte vaccino intero pastorizzato. Dopo la salatura a secco per alcuni giorni, le forme vengono poste in idonei locali di stagionatura; durante questo periodo, che può protrarsi per due o tre mesi, la pasta viene forata più volte per favorire lo sviluppo di muffe caratteristiche del gorgonzola e determinanti la colorazione verde (erborinatura). La pasta è unita, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di abbondanti muffe verdi brillanti. Sapore deciso piccante, caratteristico.

Origine del latte: Italia

INGREDIENTI

Latte vaccino, sale, caglio.

Allergeni: LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza e gusto: Tipico formaggio da tavola erborinato dal caratteristico sapore piccante.

Stagionatura: minimo 80 giorni come da disciplinare di produzione DOP.

SHELF LIFE

45 giorni dal confezionamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare da +2°C a +6°C, una volta aperto consumare in breve tempo.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it