



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

GORGONZOLA CUBETTI DOGUSTO GR.500X4

**CODICE
14209**

DoGusto
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

E' un formaggio molle D.O.P. , prodotto esclusivamente dalla caseificazione di latte vaccino intero. Dopo la salatura a secco 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. Sapore dolce, 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 dolce.

Stagionatura: minimo 50 giorni come da disciplinare

SHELF LIFE

45 giorni dal confezionamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

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

UTILIZZO

Questo formato è ideale per pizze, insalate o per arricchire primi piatti.

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