



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
FORMAGGIO FRESCO

# GORGONZOLA DOLCE DOP DOGUSTO KG.1,5X4



**CODICE  
14205**

## 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 (erborinata). 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.



*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](http://www.marchispa.it)