Gorghié



Descrizione

Questo bellissimo formaggio a latte crudo di montagna arriva direttamente dalla Valsassina e presenta una forma quadrata regolare, ha una pasta uniforme di colore giallo paglierino, più intenso nella stagione estiva e con una leggera occhiatura.

La sua particolarità è la presenza di una sottile striscia di formaggio erborinato al centro, che gli conferisce un gusto deciso, tipico degli erborinati ma anche dolce, peculiarità di questa toma.

Crosta consistente con presenza di muffe caratteristiche. Sapore dolce, gradevole ed aromatico.

Guffanti lo propone dopo un allevamento in cantina di almeno 75 giorni.

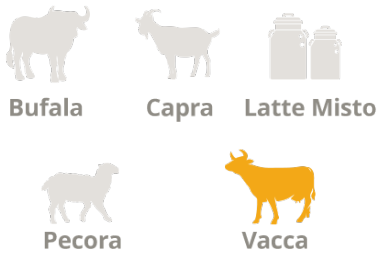
ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta uniforme di colore giallo paglierino più intenso con la stagionatura, leggera occhiatura, impreziosita da uno strato erborinato. Crosta con presenza di muffe caratteristiche.

Sapore

Sapore dolce, gradevole e aromatico.

Abbinamenti

vini rossi corposi, vini dolci liquorosi (tipo porto). Birre acide.

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 75 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 34% Mgss
- **Peso:** 2.5 kg
- **Dimensioni:** diametro 30 cm scalzo 7 cm
- **Produttori:** Casaro ed allevatore della Valsassina
- **Codice Forma:** 1017604
- **Codice tagliato:** N/D