Gorgonzola DOP dolce



Descrizione

"Fratello minore" del Gorgonzola DOP tradizionale, oggi denominato Piccante, il Gorgonzola DOP Dolce è nato verso la metà del XX secolo, diventando ben presto la versione più conosciuta dai consumatori. Tecnicamente la differenza principale rispetto al Piccante consiste nel maggior contenuto di siero, che rende la pasta più morbida, perfino spalmabile, e il gusto più delicato. Per questa stessa caratteristica non è in grado di sopportare lunghe stagionature, caratterizzandosi come un formaggio semifresco. Esistono produzione industriali e produzioni artigianali: in queste ultime la lavorazione è eseguita interamente a mano invece che da macchinari, con un prodotto finale più morbido e cremoso, definito “scappante” dagli intenditori. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina chiara, morbida e cedevole. Erborinatura celeste-verde chiaro. La crosta è di colore rossiccio chiaro, di norma protetta con carta stagnola

Sapore

intenso, ma più delicato del Gorgonzola DOP piccante

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Birre acide. Mostarda piccante di frutta, confettura di fichi. Frutta fresca (pere William). Pane di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 48% Mgss
- **Peso:** 10 -12 kg
- **Dimensioni:** diametro 25-30 cm, h. 30-35
- **Produttori:** caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Gorgonzola
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.