Gorgonzola DOP piccante 250 giorni



Descrizione

Il Gorgonzola DOP piccante stagionato ed allevato in cantina, con una più ricca erborinatura e un bouquet di aromi molto più intenso. Un allevamento protratto (che in passato era più in uso che non oggi) rende più compatta la pasta, e fa evolvere notevolmente i sapori e gli aromi dovuti al penicillo, sviluppandoli in una elegante declinazione. Per amanti di grandi formaggi.

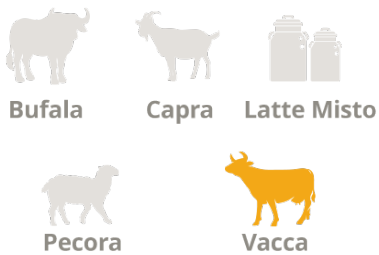
ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button] GUARDA IL VIDEO

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina chiara e compatta, con ricca erborinatura blu-verdastra. La crosta è di colore rossiccio scuro

Sapore

gustoso, lievemente piccante, con note robuste del penicillo

Abbinamenti

vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi, rhum. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse, gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. Birre acide

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** massimo 270 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:** 1007342
- **Codice tagliato:** 1007361