Erborinato e mascarpone



Descrizione

Un modo particolare, in origine casalingo, di consumare il Gorgonzola DOP dolce, rendendolo di gusto ancora più dolce e morbido con l’aggiunta del Mascarpone (prodotto ottenuto cagliando la panna con aceto bianco o acido citrico). Il Mascarpone è altamente deperibile e nelle versioni artigianali (senza conservanti) utilizzate da Guffanti la produzione è sospesa durante i mesi più caldi dell’anno. Le versioni più ricche e gustose vengono prodotte per l’inverno ed li Natale in particolare, il momento migliore per apprezzare la cremosità e ricchezza di gusti di questa preparazione.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Strati di Gorgonzola DOP dolce alternati a strati di mascarpone freschi, avvolti nella carta stagnola protettiva

Sapore

Dolce, con le note della panna e del formaggio erborinato

Abbinamenti

Vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (pere William) e secca (noci). Pane tipo michetta, cracker e grissini artigianali.

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 55% Mgss
- **Peso:** 1 kg
- **Diametro:** base 10x20 cm, h. 10
- **Produttori:** caseifici del novarese del milanese
- **Codice Forma:** 1007322