Allevatore di Formaggi

Erborinato e mascarpone

Provenienza

- Lombardia
- Piemonte

Tipo di latte

-

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.

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 60 giorni (gorgonzola)
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 55% MGSS
Peso: 1 kg

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Dimensioni: base 10x20 cm, h. 10
Produttori: caseifici del novarese del milanese
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038