

Gorgonzola DOP piccante 250 gg



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 amatori di grandi formaggi.

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: massimo 270 giorni

Provenienza

- Lombardia
- Piemonte

Tipo di latte

- Vacca

Marchi





Allevatore di Formaggi

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