



**ALIMENTARE
FRESCO**
ERBORINATI/FIORITI

GORGONZOLA DECORTICATO DOP DOGUSTO KG.1,5



CODICE
14477

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

E' un formaggio molle D.O.P. , prodotto esclusivamente dalla caseificazione di latte vaccino intero. Ha forma cilindrica con facce piane, scalzo diritto, e peso medio di ca. 12 kg. con variazioni in funzione delle tecniche di produzione. Dopo la salatura a secco le forme vengono poste in idonei locali di stagionatura; durante questo periodo, che può protrarsi per due o tre mesi, la pasta viene forata più volte per favorire lo sviluppo di muffe caratteristiche del gorgonzola e determinanti la colorazione verde (erborinatura).

Origine del latte: Italia

Stagionatura: minimo 50 giorni come da disciplinare

INGREDIENTI

LATTE vaccino, sale, caglio.

Allergeni: LATTE. SENZA CROSTA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

La pasta è unita, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di abbondanti muffe. Sapore dolce, caratteristico.

SHELF LIFE

45 giorni dal confezionamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare da +2°C a +6°C, una volta aperto consumare in breve tempo.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it