



ALIMENTARE  
FRESCO  
FORMAGGIO FRESCO

# GORGONZOLA GRAN RISERVA LEONARDI KG.1,5X4

**CODICE**  
**04262**

**IGOR**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gorgonzola Gran Riserva Leonardi da 1,5 Kg.  
Formaggio a pasta cruda a denominazione d'origine protetta (DOP) con latte vaccino intero pastorizzato proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola.  
Stagionatura di minimo 60 giorni.

## INGREDIENTI

Latte vaccino intero pastorizzato (98.26%), fermenti lattici selezionati (1.5%), sale marino essiccato (0.21%), caglio di origine animale (0.02%), muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium* (0.01%).

\*\*\*LATTE

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** crosta rugosa di colore rosa più o meno intenso, non edibile; la pasta è di colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre (erborinate)  
**Al tatto:** la consistenza della pasta è morbida e cremosa  
**Odore:** gradevole e stuzzicante  
**Gusto:** dolce

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +2°C e +4°C

## UTILIZZO

Il formaggio gorgonzola può essere consumato tal quale o come ingrediente per la preparazione di piatti.



*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](http://www.marchispa.it)