



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