



ALIMENTARE
FRESCO
FORMAGGIO FRESCO

GORGONZOLA A CUBETTI GR.500X4



CODICE
04258

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gorgonzola dolce a cubetti, confezione da 500 gr.
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 50 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, non molto pronunciato

SHELF LIFE

Conservare a temperatura tra +2°C e +4°C fino a 45 giorni.

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