



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

GORGONZOLA DECORTICATO KG.1,5X4

**CODICE
04749**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gorgonzola decorticato, pacchetto 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 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: la pasta è di colore bianco paglierino con venature azzurro-verdastre (erborinature)

Al tatto: la consistenza della pasta è piuttosto morbida

Odore: deciso, gradevole e stuzzicante.

Gusto: particolare e intenso

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