



ALIMENTARE
FRESCO
FORMAGGIO FRESCO

GORGONZOLA DOP KG.1,5X2



CODICE
04807

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Gorgonzola DOP, pacchetto da 1,5 Kg.
Formaggio grasso da tavola a pasta molle, cruda, erborinata, a stagionatura media, prodotta da latte vaccino intero proveniente esclusivamente dalle zone di raccolta del comprensorio del consorzio di tutela del formaggio Gorgonzola e pastorizzato.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio. Crosta non edibile.

***LATTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: crosta ruvida di colore rossastro

Pasta: di colore bianco o paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe

Sapore: dolce, leggermente piccante, caratteristico

Consistenza: morbida ed elastica

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a +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