

GORGONZOLA DOP DOLCE CAROZZI



| | |
|---------------------------------|-------------------|
| CODICE | 20968 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Lombardia |
| TIPO DI LATTE | Vaccino |
| PESO | 1.6 kg circa |

Vaschetta porzionata di Gorgonzola dolce DOP

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Formaggio DOP erborinato realizzato con latte vaccino pastorizzato, nella versione dolce |
| ASPETTO | Crosta rugosa e di colore marrone rossastro. La pasta è morbida, di colore che va dal bianco al paglierino con caratteristiche venature blu verdastre |
| SAPORE | Dolce e con buone sensazioni lattiche e spiccate note legate all'erborinatura |
| STAGIONATURA | Almeno 50 giorni |
| PRODUTTORE | Carozzi Formaggi - Pasturo (LC) |
| SELEZIONATO PERCHÈ | Un Gorgonzola dolce della Valsassina, dal più facile approccio rispetto a quello piccante |
| CURIOSITÀ | Tra le montagne della Valsassina la famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni. La Valsassina, racchiusa tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna, offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione di formaggi |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | Ottimo con verdure fresche oppure spalmato su crostini. Ottimo anche in abbinamento con pane alle noci e mostarda di castagne. Ideale per mantecare un risotto |