

GORGONZOLA DOLCE DOP



CODICE	20973
---------------	-------

PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Lombardia
---------------------------------	-------------------

TIPO DI LATTE	Vaccino
----------------------	---------

PESO	12 kg circa
-------------	-------------

Formaggio DOP erborinato a pasta cruda prodotto con latte intero pastorizzato

DESCRIZIONE	Formaggio DOP erborinato a pasta cruda prodotto con latte vaccino intero pastorizzato
ASPETTO	La crosta è rugosa e di colore marrone rossastro; la pasta è morbida, fondente, spalmabile, di colore paglierino con presenza di muffe
SAPORE	Dolce con buone sensazioni lattiche e spiccate note legate all'erborinatura
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Carozzi Formaggi - Pasturo (LC)
SELEZIONATO PERCHÈ	La famiglia Carozzi lavora da oltre 60 anni tra le montagne della Valsassina, un territorio racchiuso tra il lago di Lecco e la caratteristica Grigna che offre particolari caratteristiche microclimatiche ideali per la lavorazione dei formaggi
CURIOSITÀ	Un Gorgonzola dolce della Valsassina, dal più facile approccio rispetto a quello piccante
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo con verdure fresche, sui crostini magari abbinandolo a uno speck, o come condimento per primi piatti