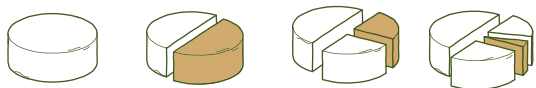


GORGONZOLA BIO AOP

Fromage typique et l'un des éléments fondateurs de la tradition fromagère lombarde, il s'agit sans doute d'un des fromages les plus fameux au monde. Des deux typologies (doux et piquant), le doux est le plus compris et apprécié. Extrêmement moelleux et crémeux, notre gorgonzola est produit dans une structure à dimensions réduites où l'élément humain fait toute la différence. Au palais il présente une saveur douce et fondante. Les moisissures sont perceptibles de façon très délicate. L'affinage moyen de ce fromage, affinage qui se termine au Valtaleggio, est de plus de 60 jours.

Découpe



Couteaux à utiliser



Accords



Lugana - Soave - Verdicchio - Friulano



Bière de Garde

Ingrédients: LAIT Italien provenant de l'agriculture biologique, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1334 / 322
Matière grasse	g	27
dont acides gras saturés	g	19
Glucides	g	0
dont sucres	g	0
Protéines	g	16
Sel	g	1,2

Code: GB87000
Poids: 12 Kg ca.
Pièces par carton: 1
DLC: 60 jours

Code: GB87002
Poids: 6 Kg ca.
Pièces par carton: 1
DLC: 60 jours

Code: GB87004
Poids: 750 g ca.
Pièces par carton: 2
DLC: 60 jours

Code: GB87009
Poids: 3 Kg ca.
Pièces par carton: 2
DLC: 60 jours

Code: GB87003
Poids: 1,5 Kg ca.
Pièces par carton: 4
DLC: 60 jours

Code: GB87005
Poids: 200 g **e**
Pièces par carton: 8
DLC: 45 jours

