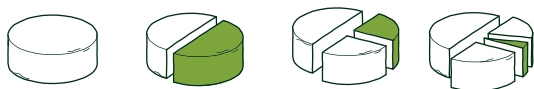


GORGONZOLA AOP DOUX

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.

Découpes



Couteaux à utiliser



Accords



Lugana - Soave - Verdicchio - Friulano



Bière de Garde

Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

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

Code: GD87010
Poids: 12 Kg ca.
Pièces par carton: 1
DLC: 60 jours

Code: GD87020
Poids: 6 Kg ca.
Pièces par carton: 1
DLC: 60 jours

Code: GD87023
Poids: 3 Kg ca.
Pièces par carton: 2
DLC: 60 jours

Code: GD87015
Poids: 1,5 Kg ca.
Pièces par carton: 4
DLC: 60 jours

Code: GD87070
Poids: 750 g ca.
Pièces par carton: 2
DLC: 60 jours

Code: GD87035
Poids: 200 g **e**
Pièces par carton: 8
DLC: 45 jours