

## GORGONZOLA ET MASCARPONE

Cette préparation laitière est composée de couches alternées de Mascarpone et Gorgonzola doux. Ceci donne à la pâte un aspect irrégulier : l'apparence d'une crème douce, consistante, de couleur blanche ou jaune clair dans les couches de Mascarpone, pendant que les couches de Gorgonzola sont compactes, crémeuses et veinées. Le goût est l'union de ces deux saveurs différentes. Le mascarpone est une crème de lait avec une saveur délicate, douce et beurrée, avec un arrière-goût de lait. Le Gorgonzola est doux également, mais présente une saveur plus affirmée, conférée par le persillage caractéristique. Le résultat est un produit avec un goût unique et tellement agréable.

Sizes



Ingrédients: LAIT DE VACHE, sel, présure

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	kJ/kcal	1627 / 394
Matière grasse totale	g	38
dont acides gras saturés	g	26
Glucides	g	1,2
dont sucres	g	1
Protéines	g	12
Sel	g	0,6

Code: FA87500  
Poids: 1,2 Kg ca.  
Pièces par carton: 2  
DLC: 25 jours

Code: FA87505  
Poids: 200 g  
Pièces par carton: 8  
DLC: 25 jours