

GORGONZOLA DOP “DOLCE AL CUCCHIAIO” - “PUDDING-STYLE” GORGONZOLA DOP

Richiamando un'abitudine di consumo del passato e caratteristica della Pianura Padana, questa tipologia si distingue per una cremosità estrema al punto che la porzionatura deve essere eseguita con l'aiuto di un cucchiaino che raccolga il prodotto. Viene venduto all'interno di contenitori trasparenti con coperchio in grado di contenerlo e proteggerlo dal contatto esterno. Al palato è dolce e burroso, fondente.

Characterized by an exceptional degree of creaminess, this version evokes the way Gorgonzola was once eaten and enjoyed in the Padana Valley area: a cheese so soft it must be served with a spoon. It is sold in a bowl-shaped container with a specially designed lid to protect it from the air. Sweet and buttery on the palate, it melts in your mouth.

Formati / Sizes



Coltelli da utilizzare / Knives to be used



Abbinamento / Pairings



Lugana - Soave - Verdicchio - Friulano



Bière de Garde

Ingredienti: LATTE Vaccino, sale, caglio
 Ingredients: COW'S MILK, salt, Rennet

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average Nutritional Valued per 100 g

energia / energy	kJ/kcal	1334 / 322
grassi totali / fat	g	27
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	g	19
carboidrati / carbohydrate	g	0
di cui zuccheri / sugars	g	0
proteine / protein	g	16
sale / salt	g	1,2

Cod. GD87019
 Peso: 6 Kg
 Pezzi per cartone: 1
 Shelf life: 60 gg.

Code: GD87019
 Weight: 6 Kg
 Units per package: 1
 Shelf life: 60 gg.

Cod. GD87050
 Peso: 3 Kg
 Pezzi per cartone: 1
 Shelf life: 60 gg.

Code: GD87050
 Weight: 3 Kg
 Units per package: 1
 Shelf life: 60 gg.