

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Gorgonzola DOP Dolce



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie

Opis

Łagodny ser pleśniowy z mleka krowiego o bardzo kremowym i miękkim sercu. Wyrabiany z drobiazgowo wyselekcjonowanego mleka włoskiego, pochodzącego z obszaru objętego nadzorem włoskiego Konsorcjum ochrony jakości produktów. Ma wyjątkową, miękką, kremową konsystencję i łagodny wyważony aromat.

Antyczna nazwa Gorgonzoli „Stracchino verde” (czyli zielone stracchino) narodziła się w XII wieku na przedgórzu Alp lombardzkich. Do jej powstania przyczynił się, jak mówi legenda, zakochany serowar, który zostawił twaróg na zewnątrz na całą noc, aby spotkać się ze swoją ukochaną. Następnego ranka, aby ukryć swoje niedopatrzenie, połączył twaróg z dnia poprzedniego ze świeżym. Pod koniec dojrzewania ser był całkowicie pokryty plamkami zielonej pleśni i miał niezwykle delikatny smak.

Sugestie

Ser do degustacji. Świetnie nada się na elegancką deskę serów. Wybornie smakuje na zimno, ale sprawdź się również znakomicie w formie kremowego sosu do makaronu. Uniwersalność to jedna z najmocniejszych stron tego sera.

Produkt na zamówienie.



Dane techniczne

Rodzaj:	Ser z mleka krowiego, pleśniowy
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie (LAKTOZA) (kraj pochodzenia: Włochy), sól, podpuszczka
Masa netto:	Dostępny: w całości 6 kg - półówka 3 kg - kawałek 0,5 kg
Sposób przechowywania:	Całą gomółkę przechowywać w temperaturze 4-6°C. Produkt w kawałkach przechowywać w temperaturze 2-4°C.
Wyprodukowano:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1323 kJ / 319 Kcal
Tłuszcze:	27,12 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14,63 g
Węglowodany:	1,0 g (w tym cukry 0,1 g)
Białka:	18,80 g
Sól:	1,88 g

Alergeny

MLEKO krowie (LAKTOZA)